

WASABI

Les restaurants japonais quartier par quartier

www.wasabi.fr

WHISKY

LES JAPONAIS PRIX
D'EXCELLENCE

GYOTAKU

L'ART DU
POISSON-TAMPON

EUROPE

WEEK-END NIPPON
À LONDRES

dossier

QUE MANGENT VRAIMENT LES JAPONAIS ?



Tél : 01 45 10 24 00
Fax : 01 45 10 24 01
commande@foodex.fr

www.foodex.fr

Importateur de produits alimentaires japonais

NOUVEAU : Sake pétillant MIO



私にうれしい、
新感覚の
スパークリング清酒です。



松竹梅白壁蔵
零
MIO



Produit dans la brasserie Shirakabegura à Hyogo



shirakabegura-mio.jp

Whisky

Sake

Shochu

Liqueurs



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



La cuisine japonaise s'ouvre au monde

Lorsque nous avons décidé, voici un peu plus de sept ans, de lancer Wasabi, notre objectif était d'informer nos lecteurs sur l'extraordinaire variété de la cuisine japonaise. De plus en plus appréciée en France, celle-ci est encore, trop souvent, associée aux seuls sushi et nous n'avons eu de cesse, au fil des numéros, de présenter d'autres facettes de cette gastronomie qui va des nouilles de blé ou de sarrasin (*ramen*, *udon*, *soba*) à la cuisine *kaiseki* (cuisine végétarienne héritée de la cuisine des moines) en passant par les beignets (*tempura*) les grillades (*teppanyaki*) ou les marmites (*nabe*), sans oublier la pâtisserie, toute en subtilité et en poésie... Pourtant, vos lettres et vos mails en témoignent, vous vous demandez parfois si la cuisine japonaise qui s'exporte est aussi « authentique » que celle qu'on trouve au Japon.

Pour le savoir, nous nous sommes invités dans la cuisine d'une vingtaine de Tokyoïtes de milieux différents et leur avons carrément demandé de nous ouvrir leur frigo ! En lisant notre enquête, vous découvrirez que les Japonais d'aujourd'hui intègrent volontiers, dans leurs repas familiaux, des ingrédients « étrangers », comme le pain ou les pâtes ou encore le curry bien plus populaire sur l'archipel que les sushi.

Car pendant que nous nous entichions du poisson cru, les Japonais, eux, se passionnaient pour la *yoshoku*, la cuisine occidentale, et notamment pour le vin ou encore pour le whisky, deux domaines dans lesquels ils ont progressé de façon stupéfiante. Présentés au dernier salon de l'Agriculture à Paris, les vins de Koshu produits dans la région du mont Fuji ont plus que séduit les œnologues qui les ont goûtés (on lira par exemple un compte-rendu très détaillé sur le blog les5duvin.over-blog.com). Quant aux whiskies japonais, ils figurent depuis déjà plusieurs années parmi les meilleurs pur malt du monde comme nous vous invitons à le découvrir dans notre article P. 14.

En France, quelques restaurants ont pris acte de ces évolutions et proposent désormais d'audacieuses associations comme celle, par exemple, des sushi et du vin rouge (P. 6).

Décidément, la cuisine japonaise n'a pas fini de nous surprendre !

■ COUVERTURE : © MUSÉE Océanographique de Monaco, Fondation ALBERT 1er, Prince de Monaco

■ RÉDACTION : AIBA KIYOSHI, LÉONOR GRASER, IZUMI TERUTAKA, TINKA KEMPTNER, CATHERINE LEMAÎTRE, GUILLAUME LORET, PATRICK MANASSON, RAPHAËLE MARCADAL, CHIHIRO MASUL, JEAN-LUC TOULA-BREYSSE.

■ CONSEILLÈRE ÉDITORIALE : DR KATHY BONAN (NUTRITION)

■ CONCEPTION VISUELLE : CYRILLE MORILLON

■ PUBLICITÉ : 01 42 08 50 47

■ IMPRESSION : Groupe-Morault

■ DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : PATRICK DUVAL

WASABI EST UNE PUBLICATION THÉMA PRESS SARL,
40 RUE DE MOUZAIA, 75019 PARIS. TÉL : 01 42 08 50 47. info@wasabi.fr
SITES INTERNET : www.wasabi.fr et www.chef-sushi.com
ISSN : 1767-8142



P.4-8 WASACTUS nouveaux lieux, nouvelles tendances

RESTAURANTS : Paris : Kushikatsu Bon, Walaku, Kokoya.

ACCORDS METS-VINS : Vin rouge et sushi

LIVRES : Le saké une exception japonaise, mes recettes magiques au konjac et aux shirataki, La cuisine japonaise pas à pas.



P.9 RECETTE

L'Oshizushi de saumon sauvage d'Alaska

P.10 GYOTAKU

Quand le poisson remplace la toile et le pinceau



P.14 WISSOUKI

Les meilleurs Blends sont aujourd'hui japonais.

P.18 EUROPE

Wasabi vous propose un week-end nippon à Londres



P.20-29 DOSSIER

Que mangent les Japonais ?

Le frigo de la ménagère nipponne révèle bien des surprises. Visite guidée.

P.30 CARNET D'ADRESSES



SANUKIYA

Le nouveau temple de la nouille nipponne

Pour n'importe quel Japonais, le nom de Sanuki évoque immédiatement les *udon*, ces grosses nouilles de blé tendre qu'on sert dans un bol de soupe bien chaude en y ajoutant, selon les goûts, des tempura (beignets) de crevettes ou de légumes (*kaketen udon*) ou des morceaux de soja frit (*kitsune udon*). Sanuki, c'est l'ancien nom de la province de Kagawa, sur l'île de Shikoku, où l'on déguste, dit-on, les meilleurs *udon* de tout l'archipel. La ville de Takamatsu, notamment, attire de très nombreux touristes pour des « udon tours » consistant à essayer les

unes après les autres (souvent dans la même journée) toutes les gargotes de la région. C'est donc tout naturellement que Zen Ogawa, déjà patron du Zen, rue de l'Echelle, a baptisé Sanukiya (maison Sanuki) ce nouveau temple de la nouille qu'il a ouvert début janvier.

Comme chez Kunitoraya, pionnier du *udon* en France, la salle est organisée autour d'une cuisine ouverte où s'active toute une armée de petites mains japonaises sous la direction placide mais vigilante du chef Shunsuke Arisawa. Une ressemblance qui n'a rien d'étonnant puisque Arisawa a passé dix ans chez Kunitoraya...

Importées de la préfecture de Kagawa, les nouilles servies ici sont faites artisanalement à partir de farines de grande qualité ce que l'on sent dès la première aspiration puisque c'est ainsi, en faisant le plus de bruit possible (*tsuru tsuru*), qu'il convient de les déguster. Elles peuvent être consommées dans un bouillon chaud ou seulement trempées dans une sauce *utsukushi shoyu* (chaude ou froide). Il suffit ensuite de choisir son accompagnement : tempura de crevette ou de légumes, œuf cru ou mi-cuit ou encore algues et de lamper jusqu'à la dernière goutte.

Tout comme chez Zen, mieux vaut y aller très tôt (midi) ou très tard (14h) si l'on veut éviter la cohue.

Sanukiya, 9 rue d'Argenteuil, Paris 1er, T. 01 42 60 52 61.

Plats à partir de 9 €.

KUSHIKATSU BON

...Et même très bon

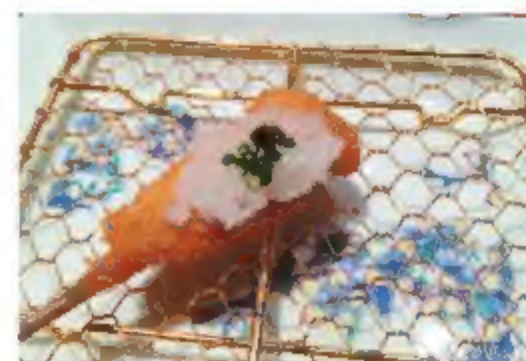
Il est venu en personne d'Osaka où il gère déjà 3 restaurants de brochettes, pour mettre sur orbite sa succursale parisienne. Pas juste pour l'inauguration, ni même pour une semaine mais sans doute au moins pour un an, le temps de mettre en place un établissement du même niveau que ceux du Japon pour l'un desquels il a déjà obtenu une étoile au Michelin.

Persuadé que les Parisiens souhaitent découvrir autre chose que les sushi, Yosuke Wakasa, 34 ans, s'est improvisé missionnaire de la gastronomie nipponne en investissant ce bel espace tout en longueur, parfait pour accueillir les deux longs bars en bois blanc d'où le client peut le voir à l'oeuvre. Les *kushi katsu*, sa spécialité, sont de minuscules boulettes panées enfilées sur des brochettes aussi fines que des aiguilles de pin et plongées deux à trois minutes dans l'huile bouillante. Servies une à une les *kushi katsu* peuvent être trempées dans l'une des trois sauces mises à la disposition du client : sauce de soja, sauce à la moutarde et sauce au vin rouge et aux fruits ou encore simplement arrosées de citron et salées. Pour chaque brochette, le chef indique la sauce qu'il convient d'utiliser en en pointant l'extrémité dans sa direction. Le festival commence avec un ravioli de

seiche, croustillant à souhait, suivi d'un oignon bien moelleux, d'un mini filet de chateaubriand ultra fondant, d'une daurade au daikon râpé, d'une crevette entière que le chef recommande de manger entièrement (antennes et queue comprises) et d'un champignon shiitake. Un petit bol de nouilles de sarrasin au thé vert permet de se rincer la bouche des goûts précédents avant de poursuivre avec une boulette à la crème rose mystérieusement intitulée "Samourai", une autre, jambon de parme et fromage, une autre encore canard-poireau sauce aux marrons avant de terminer par une bœuf-fromage et une tofu-miso.

On l'aura compris, on vient ici comme au spectacle et on ne se lasse pas de regarder Maître Wakasa travailler chaque brochette comme si c'était la première qu'il faisait de la journée, la tapotant interminablement sur le côté de la cuve à pâte avant de l'enfourer dans la chapelure. La toute dernière brochette, un dessert, est sans doute la plus surprenante par son contenu. Mais nous préférons vous laisser la découvrir...

Bon (Kushikatsu), 24 Rue Jean-Pierre Timbaud 75011 Paris, 01-43-38-82-27. Ouvert tous les jours sauf dimanche, le soir seulement. Menu à prix fixe : 58 €.



WALAKU

Bento pour happy few



S'il est un record auquel Walaku pourrait prétendre avec quelques chances de l'emporter, c'est sans doute à celui de plus petit restaurant de Paris. Avec 4 places au bar et 4 en « salle », il n'a en tout cas aucun mal à faire le plein tous les jours d'autant que la qualité des plats, tout comme celle de l'accueil attirent ici toute la semaine un public de connaisseurs et d'amoureux du Japon, ravis de se retrouver pour une heure ou deux comme transposés à Kyoto. Imaginé par le chef de Aida, situé à quelques centaines de mètres de là, Walaku semble avoir été conçu, d'abord, comme une pâtisserie japonaise traditionnelle destinée à approvisionner le restaurant en desserts. Mais, fort heureusement, une formule originale de bento unique a été mise au point qui permet de déguster, au déjeuner uniquement, une cuisine de type kaiseki (cuisine traditionnelle de

Kyoto) pour un prix très raisonnable compte tenu du très haut niveau des mets servis. Ouvrant avec une boulette de racine de lotus, notre menu (celui-ci change avec les saisons mais aussi selon ce que le chef trouve au marché) se composait, au « premier étage », de bar grillé, de maquereau vinaigré et de homard ainsi que de Saint-Jacques marinée dans le shoyu et le saké. Le second étage du bento abritait un tataki de bœuf limousin accompagné de chou haché comme on en sert avec le tonkatsu. Ce « koosu » (menu préétabli) comme on dit au Japon, inclut également un thé hojicha avec une pâtisserie, en l'occurrence un *dorayaki*, sorte de pancake au haricot rouge et au mascarpone avec quelques morceaux de pomme : un véritable délice ! Le chef Murata, directement importé de Kyoto, est un maître en pâtisserie traditionnelle japonaise et réalise de merveilleux gâteaux à base de pâte de riz et de haricot rouge (ou de marron) qui changent avec les saisons.

Si vous êtes au bar, vous pourrez observer la maîtresse des lieux peser le thé au gramme près avant d'y ajouter l'eau chaude et de surveiller son infusion avec une précision d'horlogère. On se croirait presque à un cours de cérémonie du thé...

Mais attention, pour avoir le privilège de déjeuner chez Walaku, il faudra peut-être vous y prendre à plusieurs fois car le restaurant est non seulement fermé le lundi et le mardi mais il faut, en plus réserver votre place et votre bento au minimum 24 h à l'avance ! Soyez donc patient, vous en serez largement récompensé !

Walaku, 33 rue Rousselet Paris 7^e.

T. 01 56 24 11 02. F. lun. et mar.

Bento : 32 €.

KOKOYA

Comme à la maison



Bien qu'existant depuis près de deux ans, cette adorable petite sushiya avait échappé à notre veille stratégique. Heureusement, il n'est jamais trop tard pour découvrir (et vous faire partager) une bonne adresse japonaise, surtout dans un quartier où elles se comptent encore sur les doigts d'une main : les Batignolles.

Ici, tout, depuis l'accueil, d'une incroyable gentillesse, jusqu'à la façon d'arranger les poissons du chirashi en forme de rose, est authentiquement japonais dans le meilleur sens du terme. Détail amusant : Chieko Fujimoto, la patronne, commande les plats au sous-sol par talkie-walkie. Ce qui l'est moins c'est qu'elle est bien obligée de descendre les chercher...

On préférera les différents plats de poisson cru, généreusement servis et parfaitement frais, au bento du jour, souvent à base de friture et un poil trop gras à notre goût.

Menus entre 13, 50 € et 18, 50 € avec soupe ou dessert.

Kokoya, 5 Rue des Batignolles 75017 Paris. T. 01 44 90 98

12. F. dim. et lun.

Le Michelin se japonise



*Keiji Sakaguchi,
chef du Yuzu sushi*

Autrefois ignoré du fameux guide France, les restaurants japonais y figurent à présent de plus en plus nombreux. A Paris, ce sont près d'une vingtaine d'établissements qui sont référencés avec une ou deux fourchettes, voire avec une étoile comme c'est le cas pour Aïda pour la deuxième année consécutive. On notera que tous les établissements figurant dans le Michelin ont un

chef japonais. C'est le cas pour Bizan, Shu, Azabu ou encore Zen, seul japonais à bénéficier d'un Bip gourmand (bon rapport qualité-prix).

Saluons l'attribution de deux macarons au restaurant Passage 53 de Shinichi Sato (formé à l'Astrance), dont la cuisine d'inspiration nipponne nous avait séduits dès son ouverture.

Signalons enfin l'entrée dans le Michelin du Yuzu sushi à Nice dont le guide salue « le savoir-faire, la précision et la qualité ».

ACCORDS METS-VINS

Rouge sushi

FAUT-IL ABSOLUMENT FAIRE APPEL AU VIN BLANC POUR ACCOMPAGNER LES SUSHI ? PAS NÉCESSAIREMENT COMME L'EXPLIQUE KARINE VALENTIN, JOURNALISTE À CUISINE ET VINS DE FRANCE, APRÈS UNE DÉGUSTATION AU BAR À SUSHI

2008 voir 2010 plutôt que des millésimes de chaleur comme 2003, 2005 ou 2009. Inutile de servir les vins trop frais cela bloquerait les caractéristiques gustatives, 12° c'est bien.

Pourquoi associe-t-on généralement poisson et vin blanc ?

C'est une question de minéralité, les vins blancs sont d'ordinaire produits sur des sols plus calcaires et septentrionaux que les rouges et puisent donc une minéralité plus intense, parfois même iodée. Les raisins blancs ont aussi un goût plus vif, ils donnent des vins acides renforcés par une vinification (blocage de la fermentation malolactique) qui favorise cette vivacité. Mais c'est aussi une question de texture : la chair fine des poissons appelle de la légèreté dans le touché de bouche des vins, or les blancs sont par définition plus « cristallins ». Cependant la maîtrise des vinifications des rouges modernes va aussi vers cette recherche de minéralité, c'est pourquoi aujourd'hui on peut associer des vins rouges aux sushi.

Si l'on décide de boire du vin rouge avec les sushi, quelles sont les caractéristiques générales qu'il faut rechercher ?

On le jugera d'abord à sa couleur. La robe du rouge à sushi doit être transparente, rouge vif aux reflets plutôt roses que violets signe de vin de matière. Le nez a peu d'importance dans l'accord, on vérifiera juste qu'il est peu ou pas boisé, sans odeurs de moisi ou bouchon et on jugera de sa fraîcheur. En bouche, le vin doit être frais, juteux, presque aérien, délicat et sans



© photo: Jean-Luc Baudé

Karine Valentin
dirige la rubrique
vins à Cuisine et
Vins de France.

Face à la subtilité des goûts des poissons alliée à celui du riz vinaigré, comment faut-il choisir son vin ?

Tout l'intérêt de l'accord réside dans le respect mutuel entre le vin et le plateau. La finesse de goût du sushi vient avant tout de sa simplicité, le vin en face de lui doit être tout aussi pur. Pour les vins blancs c'est plus facile, il faut juste éviter les chardonnays trop boisés et privilégier le chenin de Loire, le riesling et le pinot blanc d'Alsace, le melon du Muscadet ou le petit manseng de Jurançon. Pour répondre au riz, il faudra choisir des millésimes frais et vifs comme 2006,



Avec les sushi on privilégiera les vins jeunes.

agressivité ni structure tannique, il doit être le plus digeste possible.

Quel type de cépage est préférable ? Quelle région ? Quel type de terre ?

Il faut de toute façon plutôt monter dans les vignobles du Nord de la France et choisir des rouges produits sur des sols calcaires en privilégiant les vignobles qui produisent à la fois les deux couleurs, ou alors choisir des vignobles d'altitude. Les cépages bien proportionnés sont le gamay du Beaujolais ou de Savoie, le pinot noir d'Alsace et d'Alsace ou le cabernet-franc de la Loire. On évitera les vins élevés dans le bois en sélectionnant des vins vinifiés et conservés en cuves. Enfin, ce n'est pas la peine de sortir un vieux millésime, il faut privilégier les vins jeunes de petites années, plutôt avarés en soleil.

Avez-vous des exemples d'accord particulièrement réussis ?

Oui. Lors d'une récente dégustation au Bar à sushi, j'ai pu tester un Saint-Nicolas de Bourgueil conseillé par Gérard Noblet (De la Vigne au Vin) : les Perruches de Gérald Vallée, qui s'accordait merveilleusement avec les délicats sushi du chef Izumi : chinchard, dorade, sardine, anguille, saumon, thon crevette. Le riz légèrement sucré et assaisonné de vinaigre de riz créait le lien entre le plat et le vin dont la fraîcheur compose avec l'iode des poissons. Une autre étiquette du caviste, Cerise (syrah/cabernet-sauvignon) de Bernard Grippa, vigneron à Saint-Joseph, était parfaite sur le saumon et le maquereau mais moins convaincante avec les autres poissons. Leçon à tirer : les vins rouges nés du calcaire, plutôt au Nord, frais et sans structure tannique ont la faveur du sushi. ■

Le Bar   Sushi, 55 bd des Batignolles, 75008 Paris. Tél. 01 45 22 43 55 et son voisin, De la Vigne au vin (01 53 04 00 33) proposent régulièrement de nouveaux accords sushi-vin.



Yamasa, la sauce soja qui respecte le goût du sushi  



YAMASA CORPORATION
Un choix naturel

vinaigre mizkan :
l'accompagnement incontournable du sushi

Vinaigres et assaisonnements pour sushi, tout autant apprécié des professionnels que des consommateurs, au Japon et partout dans le monde.

www.mizkan.co.uk



mizkan
Bringing Flavour to Life  

Le saké, une exception japonaise



Agrégé et docteur en géographie, Nicolas Baumert a obtenu, en 2011, le prix Shibusawa-Claudiel pour sa thèse sur le saké dont est issu le présent ouvrage, à ce jour l'un des plus complets sur la « boisson des dieux ».

L'intérêt de ce livre vient peut-être avant tout du fait qu'il est écrit par un géographe qui perçoit d'abord, dans le saké, sa dimension territoriale et même, pourrait-on dire, politique et religieuse. Nicolas Baumert commence par expliquer comment, à partir de l'idée chinoise de fabriquer du vin à partir du riz, les Japonais ont créé une boisson nationale (nihonshu) non seulement unique au monde mais d'une incroyable variété posant la question des conséquences géographiques induites par la fabrication d'une boisson issue du riz. Car contrairement au vin fabriqué à partir d'un fruit qui n'est pas vital pour la survie de la population française, le saké entre en concurrence directe avec le riz comme nourriture principale ce qui a des conséquences sur la perception qu'en ont les Japonais. Le saké n'est pas, pour eux un accompagnement mais occupe la place centrale au sein du repas. Ce sont les petits plats servis avec le saké qui sont l'accompagnement...

Malgré cette place centrale au sein de l'identité japonaise, le saké connaît, depuis une trentaine d'années de grandes difficultés d'adaptation au monde moderne et est peu à peu délaissé par les jeunes, les brasseries fermant les unes après les autres. Nicolas Baumert recense les raisons de ce désamour et propose quelques pistes de réflexion pour une renaissance qu'il appelle de ses vœux. Il note en particulier que le saké « bénéficie dans les pays occidentaux d'une image positive et d'une curiosité qui ne demande qu'à être satisfaite. » Car comme l'écrit Jean-Robert Pitte dans sa préface, « le saké est un bon moyen d'entrer dans l'univers retenu du goût japonais, sa « fadeur » subtile étant à l'opposé des boissons du reste du monde ».

Le saké, une exception japonaise de Nicolas Baumert. Presses universitaires de Rennes, Col. Tables des Hommes. 20 €.

Mes recettes magiques au konjac et aux shiratakis

Introduit par une préface de Pierre Dukan, ce petit livre met en avant les vertus d'une racine, le konjac (konnyaku en japonais), très utilisée au Japon depuis des lustres mais pratiquement inconnue en Europe. Il s'agit pourtant d'un ingrédient intéressant car totalement dépourvu de la moindre



calorie et donc, consommable à volonté. Sa spécificité est qu'il renferme une « fibre » magique : le glucomannane. Cette fibre soluble est la plus visqueuse que l'on puisse trouver dans la nature. Elle absorbe jusqu'à 100 fois son poids en eau ! Grâce à cette fibre, le konjac forme donc dans l'estomac un gel végétal ultra-visqueux qui agit comme coupe-faim naturel, donnant une impression de satiété. Certes, le

konjac et ses dérivés, les nouilles shirataki, n'a pas, en lui-même, beaucoup de goût mais on peut le marier avec toutes sortes d'aliments : soupes (Soupe à l'oignon et aux vermicelles), salades, poissons et crustacés (curry de crevettes à la mangue, Shirataki citronnés au thon mi-cuit...),

viandes ou volaille (Chicken Pasta, Shirataki façon tajine...) et même le cuisiner en desserts.

C'est ce que proposent les auteurs de cet ouvrage avec 76 recettes originales spéciales minceur particulièrement recommandées lorsqu'on suit un régime hyper protéiné.

Mes recettes magiques au konjac et aux shiratakis, d'Anne Dufour et Carole Garnier. Editions Leduc. 14 €.

Cuisiner japonais pas à pas

Les livres de cuisine japonais écrits par des Japonais sont souvent un peu difficiles pour un public occidental car de nombreux ingrédients cités qui vont de soi au Japon sont quasi inconnus en Europe et nécessiteraient au minimum une explication. Ce nouveau livre de recettes généralistes allant des sushi aux fritures en passant par les salades et les plats mijotés présente l'intérêt d'être écrit par une journaliste culinaire occidentale (elle est en fait australienne) qui ne ménage pas les explications. Chaque recette commence par la liste des courses à faire chez le boucher, le primeur ou l'épicerie et se poursuit avec les deux ou trois étapes clés de la recette : mariner, cuire, dresser ou bien Piler, brunir, bouillir... Presque toutes sont extrê-

mement faciles à réaliser même si, au final, ça n'a pas une tête tout à fait japonaise à l'image du cabillaud laqué au miso accompagné d'une purée de pommes de terre ou de la salade aux shitakés grillés servie avec de la romaine !

Cuisiner japonais pas à pas, de Jody Vassallo. Ed Marabout. 8, 95 €.





WASA-RECETTES



TERUTAKA IZUMI, CHEF DU BAR À SUSHI, PRÉSENTE :

Le **Oshi zushi** de saumon sauvage fumé d'Alaska



CETTE VARIÉTÉ DE SUSHI RAPPELLE L'ÉPOQUE OÙ L'ON CONSERVAIT LE POISSON EN LE LAISSANT FERMENTER ENTRE DEUX COUCHES DE RIZ PRESSÉ. ON UTILISE POUR LE RÉALISER UNE BATTERA : BOÎTE EN BOIS DONT LE FOND EST AMOVIBLE. ON PEUT REMPLACER LE SAUMON PAR DU MAQUEREAU MARINÉ AU VINAIGRE.



Pour 4 personnes :

Ingrédients :

150 g de saumon sauvage rouge d'Alaska pré-tranché

200 grammes de riz à sushi

- Faire tremper la battera pendant 10 minutes dans l'eau froide afin que le riz ne colle pas sur le bois.
- Garnir le fond avec le saumon sauvage fumé, ajoutez un peu de wasabi et remplissez le reste de l'espace avec le riz. Placez le couvercle sur le riz et pesez de tout votre poids pour bien presser le riz sur le poisson.
- Démoulez et découpez en petits cubes. Servez comme des sushi avec du shoyu et du gingembre.

Le saumon sauvage rouge d'Alaska fumé ou Pacifique Nord est disponible en supermarchés et boutiques bio.
Sa chair rouge naturelle est due à son alimentation : crevettes, crabes. Riche en Omega 3.

Cette recette vous est offerte par
ALASKA SEAFOOD MARKETING INSTITUTE



*Sauvage, Naturel & Durable**

L'Alaska est à la pointe de la pêche durable et responsable et ne propose que des espèces sauvages avec des quotas sévèrement contrôlés.

L'élevage des poissons est interdit par la loi

Plus d'informations : www.alaskaseafood.fr

Gyotaku

l'art du poisson tampon

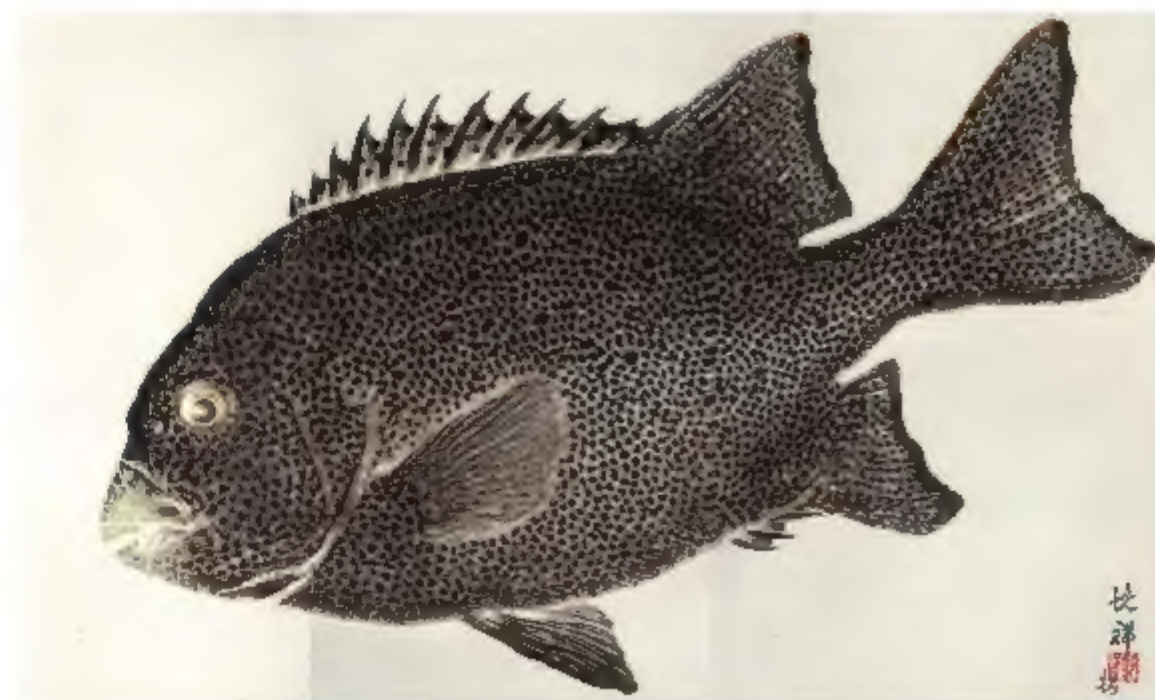
EN IMPRIMANT DIRECTEMENT SUR DU PAPIER L'EMPREINTE DES POISSONS QU'ILS AVAIENT CAPTURÉS, DES PÊCHEURS JAPONAIS ONT INVENTÉ L'ART DU GYOTAKU. UNE EXPOSITION DU MUSÉE DE LA PÊCHE DE CONCARNEAU LEUR REND HOMMAGE

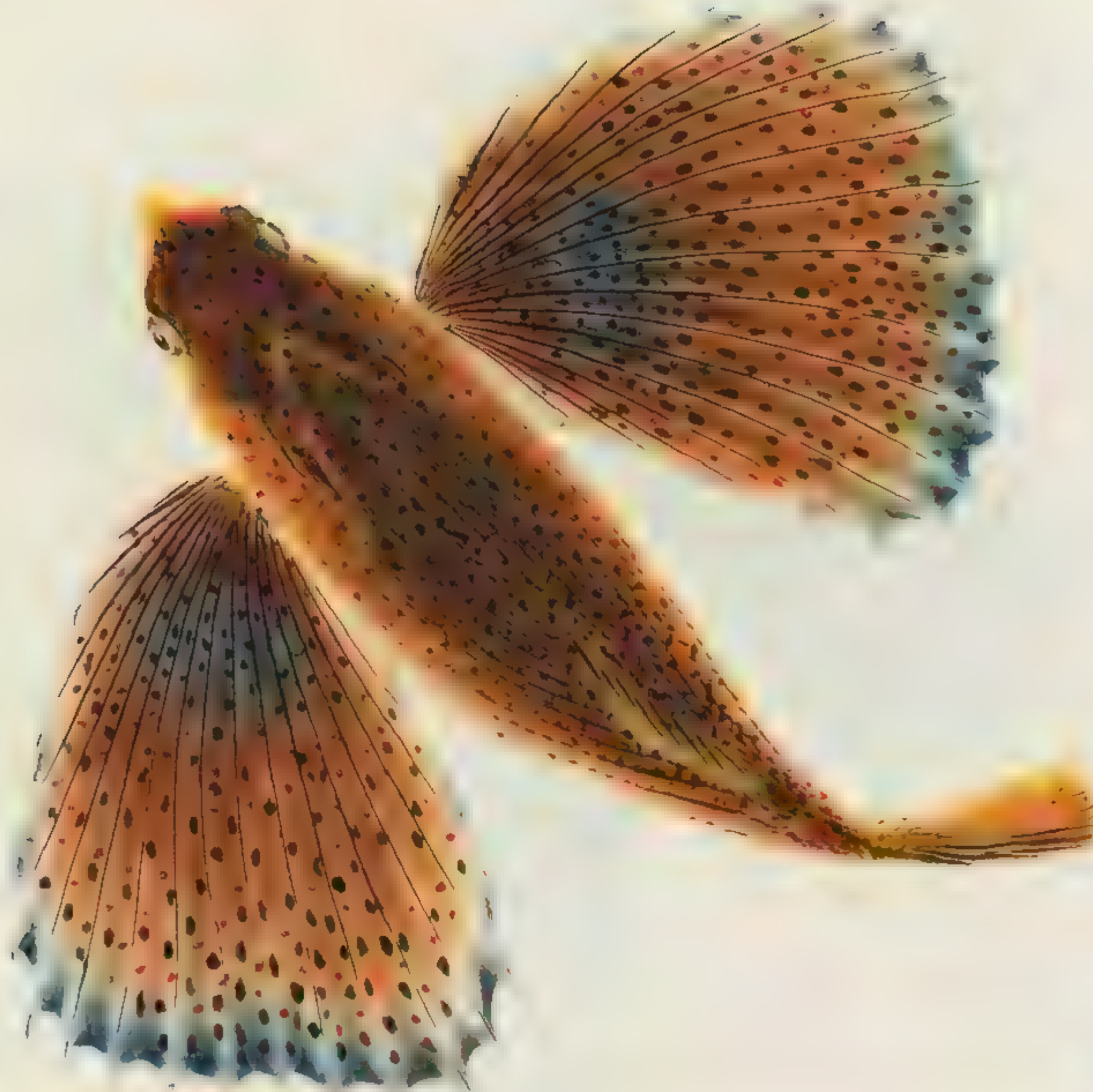
© Photos : Musée Océanographique de Monaco, Fondation Albert Ier, Prince de Monaco

Par Jean-Luc
TOULA-BREYSSE

Un poisson, un papier, une brosse et de l'encre... La tradition vient du Japon. Drôle d'idée, tout de même, que d'imprimer l'empreinte d'un poisson sur une feuille ou un tissu ! Car il ne s'agit pas ici d'un dessin mais bien d'une empreinte du poisson réel. Dans gyotaku, nom donné à cet art, il y a gyo qui signifie poisson et taku, l'empreinte. Une encre noire, un support blanc ou clair caractérisent cette méthode dite directe et authentique. La technique est relativement récente. Elle aurait vu le jour en 1862, suite à la capture d'une dorade grise exceptionnelle. L'image fut saisie pour révéler la beauté et l'âme de la bête afin d'être envoyée à l'empereur. Depuis, pour les pêcheurs, c'est un moyen de se souvenir de leurs meilleures prises, l'expression de la mise en représentation d'un trophée, comme ces têtes de cervidés qui trônent parfois encore dans les demeures de chasseurs fiers de leurs exploits. Cet art mineur, brut et populaire apparaît parfois en certains estaminets ou bistrotets que sont les izakaya comme la gloire du patron. Il s'apparente à un loisir, celui de saisir sur le vif. Rien de plus. D'ailleurs, les gyotaku ne se vendent pas, ils se donnent. Parfois, un court poème les accompagne ainsi que le lieu et les mensurations de la prise.

Gyotaku indirects :
Oplegnatus punctatus
et...



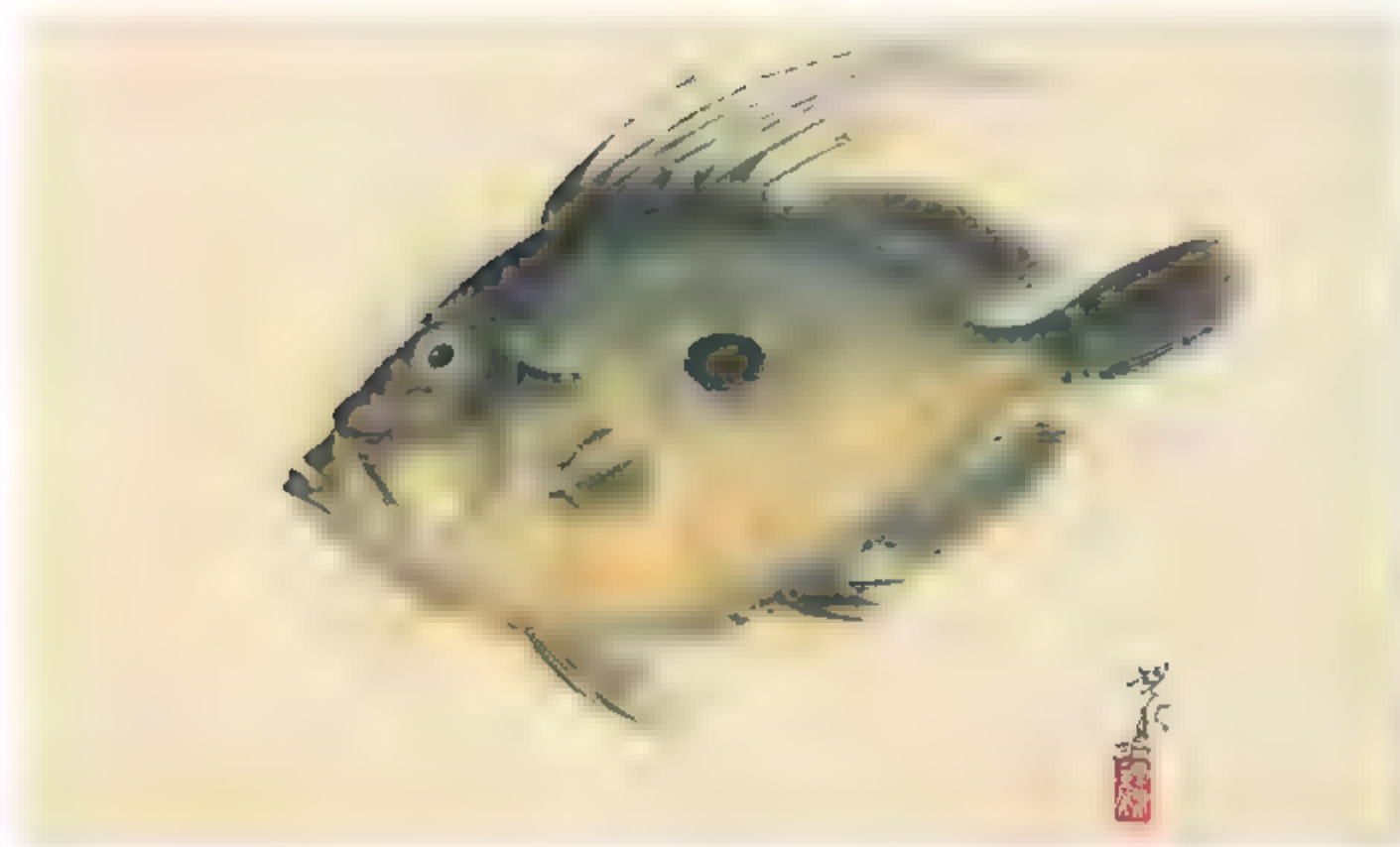


長
祥
印

Au milieu du XX^e siècle, le maître Koyoo Inada imagina de mettre de la couleur à ces empreintes maritimes. C'est le début d'une interprétation artistique. Une audace peu orthodoxe pour les puristes aimant taquiner le goujon. Comme l'explique le catalogue de l'exposition, première publication en français sur le gyotaku, « le poisson est nettoyé, débarrassé de toutes traces de mucus, de sang et d'eau, sans abîmer les écailles, puis saupoudré de talc. Il est ensuite installé sur un socle d'argile ou de pâte à modeler pour déployer les nageoires et la queue, afin de le dessiner, ce

qui permettra de reproduire les détails morphologiques lorsque sera réalisée l'empreinte colorée. Une feuille de papier légèrement humidifiée est appliquée sur le poisson en s'aidant d'une petite éponge pour mieux la tendre. Après un séchage léger à l'aide d'un sèche-cheveux, la mise en couleur s'effectue au tampon [...] ». L'artiste créa ainsi la méthode dite indirecte.

Grâce à Daniel Pardo, directeur de recherche au CNRS et fin connaisseur du Japon, sont réunies pour la première fois dans un seul lieu les empreintes d'espèces vivantes ■



GYOTAKU



■ dans les mers du Pacifique, de l'Antarctique, de la Méditerranée... Une collection d'une centaine d'œuvres principalement du maître du gyotaku, Boshu Nagase (né en 1924) dont certaines proviennent du fonds de l'Institut national de recherche polaire du Japon. Selon Daniel Pardo, « Le gyotaku témoigne, avec l'imaginaire, de plusieurs univers poétiques accessibles à tous les publics. » Pour le directeur du musée de la Pêche de Concarneau, Jean-Marie Béchu, qui accueille cette exposition : « Hormis l'aspect artistique, d'un point de vue scientifique, nous voyons des détails anatomiques qui peuvent apparaître dans les nageoires ou les écailles. »

Des artistes occidentaux et contemporains comme le peintre anticonformiste Pierre Ale-

chinsky, ou le plasticien Miquel Barcelo, enfant de Majorque qui, dès ses plus jeunes années, aimait à pêcher et à plonger, se sont approprié cette technique créant des œuvres personnelles remarquables. L'artiste peintre Râmîne, brestois d'origine iranienne a, quant à lui, décidé de détourner le gyotaku en utilisant comme support de vieux papiers journaux ou des cartes marines. Peut être même que cet art populaire inspira jusqu'au grand Yves Klein qui, après un long séjour au Japon, réalisa ses superbes - et à l'époque scandaleuses - toiles par empreintes du corps de ses modèles enduits de peinture bleue...

Gyotaku, l'art de l'empreinte, jusqu'au 30 septembre, au musée de la Pêche de Concarneau, 3, rue Vauban, Concarneau. Tél. : 02 98 97 10 20. www.musee-peche.fr

A lire

■ **Gyotaku, l'âme des poissons** sous la direction de Daniel Pardo, musée de la Pêche de Concarneau / Coop Breizh, 24 €.

Caramels bretons-nippons

Caramels et chocolats bretons au goût du Japon, les gourmands de Tokyo connaissent la recette depuis quelques années déjà, grâce à trois magasins implantés dans la capitale nipponne ainsi qu'un à Osaka. C'est au tour des Parisiens de découvrir ce mariage heureux. Présidée depuis 2006 par un ancien de la mode et du luxe, Monsieur Makoto Ishii, natif de

Kobe, la maison quiberonnaise Henri Le Roux, a ouvert cet hiver sa première boutique à Paris dans le quartier de Saint Germain-des-Près. Son caramel au beurre salé, créé en 1977, a fait la réputation de l'artisan chocolatier, au de là de sa presqu'île bretonne. Aujourd'hui, il propose en mini tablette un chocolat blanc Yuzu (agrumes au goût de mandarine sauvage mâtiné

de citron) Macha (poudre de thé vert), « Anna », une création à base de ganache à l'infusion de thé Hojicha (thé vert grillé) et un nouveau caramel Yuzu Macha mariant l'esprit breton et japonais.

Chocolatier Henri Le Roux,
1 rue Bourbon-le-Château, Paris 6^e.
T. 01 82 28 49 80. / F. lundi
www.chocolatierroux.com



Bretagne-Japon 2012

Une année culturelle toute japonisante, initiée par l'Association des Conservateurs de Musées de la Région Bretagne (ACMRB) permet de découvrir plus de huit cents œuvres mettant en valeur l'art japonais à travers la Bretagne. Hormis Gyotaku, l'art de l'empreinte au musée de la Pêche de Concarneau, sont présentés

■ Henri Rivière, les détours du chemin d'un japonisant en Côtes-d'Armor,

jusqu'au 13 mai au musée d'Art et d'Histoire de la ville de Saint-Brieuc. www.musee.saint-brieuc.fr

■ L'arbre et la forêt, du Pays du Soleil Levant au bois d'amour,

jusqu'au 28 mai, au musée des Beaux-Arts de Quimper www.mbaq.fr

■ L'art japonais dans les collections du musée de Brest,

jusqu'au 15 juin, au musée des Beaux-Arts de Brest <http://musee.brest.fr>

■ Empreintes d'un voyage au Japon, du 1^{er} avril au 31

décembre, au musée Mathurin Méheut de Lamballe www.musee-meheut.fr

■ Le voyage de Francis Hennequin au Japon, un photographe de Douarnenez au Pays du Soleil Levant,

du 12 mai au 30 juin, au Port-Musée de Douarnenez www.port-musee.org

■ Le Japon dans la correspondance de Mathurin Méheut,

du 16 mai au 30 septembre, au musée Yvonne Jean-Haffen <http://mairie-dinan.com>

■ Nostalgie du soleil levant, le goût pour l'art japonais,

du 6 juin au 26 août, au musée des Beaux-Arts de Rennes www.mbar.org

■ Odyssée de l'Imari,

du 9 juin au 2 septembre, au musée de la Compagnie des Indes de la Ville de Lorient. <http://musee.lorient.fr>

■ La vague japoniste,

du 4 juillet au 4 novembre, au musée des Beaux-Arts de Brest <http://musee.brest.fr>

■ Monet, Geffroy, Rodin et le cercle des japonisants,

en novembre (dates à confirmer), au musée de Morlaix www.musee.ville-morlaix.fr

■ La gravure sur bois en couleurs, Japon, Paris, Bretagne, 1880-1930,

du 30 novembre au 3 mars, au musée Départemental breton de Quimper www.museedepartemental-breton.fr

■ Bretagne -Japon 2012,

Un archipel d'expositions 12 musées www.bretagne-japon2012.fr

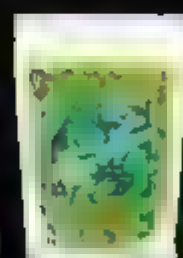


KINJIRUSHI
BRAND

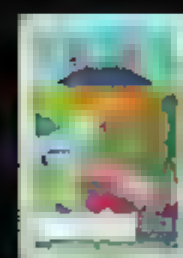


食べ方も美味しさの一部である。

Wasabi: un légume qui a du piquant.
Kinjirushi garantit sa fraîcheur pour un maximum
de saveurs



Kizami-Wasabi
(YKA-250)
250g



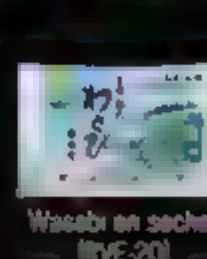
Wasabi râpé
(WO-1)
200g



Wasabi râpé
(FS-208)
200g



Hana Wasabi
(YH-B)
250g



Wasabi en sachet
(WVE-20)
20g



Wasabi en sachet
(WVS-30)
2.5g

Numéro un japonais du marché professionnel

金印わさび

KINJIRUSHI SALES CO., LTD.

Contact

Paris office 9, rue de l'Échelle-75001 Paris
E-mail: m-kunieda@kinjirushi.co.jp
URL: <http://www.kinjirushi.co.jp/french/>

Wissouki

ou le succès du whisky nippon

HIGHLANDS, LOWLANDS, HOKKAIDO ! DEUXIÈME PRODUCTEUR AU MONDE DE WHISKIES
SINGLE MALT, LE JAPON EST EN TRAIN DE VOLER LA VEDETTE À SON MAÎTRE, L'ECOSSE.
PLONGÉE DANS L'OR JAUNE NIPPON, DE PLUS EN PLUS PRIMÉ À L'ÉTRANGER.



Par Tinka KEMPTNER | Longtemps, les aficionados ont trouvé le whisky japonais – prononcez wissouki – trop lisse, sans grand caractère, bref, une pâle copie du scotch. Mais les distillateurs nippons ne se sont pas laissé décourager. Au fil des ans, ils ont peaufiné les préceptes du grand maître écossais tout en y injectant de subtiles variations locales. Leur persévérance a fini par payer : au World Whiskies Awards de 2008, sur les 200 échantillons sélectionnés, les experts ont décerné le prix de « meilleur single malt au monde » au Yoichi 1987, 20 ans d'âge. Dans la catégorie « meilleur blended malt au monde », c'est le Nikka Taketsuru, 21 ans, qui a remporté la mise en 2007, 2009, 2010 et 2011.

Il est loin le temps où l'archipel ne savait distiller que des eaux-de-vie de patates douces ! Il aura fallu près de 90 ans - la première distillerie de l'archipel date de 1923 - pour que l'or jaune nippon se fasse une place honorable aux côtés des scotches, whiskeys et autres bourbons. Et quelle place ! L'année dernière,



La distillerie
Miyagikyo, au
nord de Honshu

les exportations de Nikka, deuxième distillateur de whisky du pays (Miyagikyo, Yoichi, Taketsuru...), ont progressé de 60%. Certes, à 45 euros la bouteille en moyenne on est encore très loin des ventes enregistrées par les mastodontes écossais, irlandais ou américains, souvent moins chères. Mais ce n'est qu'un début. Responsable des spiritueux japonais à la Maison du Whisky, Nicholas Sikorski ne cache pas sa préférence pour les "wissoukis" : « Les gens achètent souvent du single malt écossais parce que c'est prestigieux et que ça épate les amis. On ne peut pas dire la même chose pour les whiskies japonais. S'ils marchent si fort en ce moment, c'est d'abord parce qu'ils sont bons ! » A en croire cet Ecossais pur malt, les distillateurs japonais s'appliquent davantage que leurs confrères de l'autre bout du monde « Certaines marques écossaises se reposent sur les lauriers d'un distillateur mort depuis cent ans » Il faut dire que l'élève a bien étudié son maître. D'après les mauvaises langues, la tradition écossaise survivrait même mieux au Japon ■■

Masataka Taketsuru, le père spirituel

Dès 1870, des ersatz de whisky - distillats locaux à base de riz ou de maïs colorés au caramel - apparaissent au Japon. C'est à un fils de producteur de saké, Masataka Taketsuru, que l'on doit le premier whisky japonais digne de ce nom. Ce chimiste de formation est à l'origine des deux leaders du whisky japonais, Suntory et Nikka, qui détiennent à elles seules 90% du marché aujourd'hui. Tout commence en 1919, quand Masataka Taketsuru part en Ecosse étudier les secrets de fabrication du scotch. A son retour en 1923 il construit Yamazaki, la première distillerie japonaise de whisky pour le compte de Shinjiro Torii, un importateur de vin d'Osaka à l'origine de l'empire Suntory. Taketsuru choisit un site près de Kyoto réputé pour l'excellence de son eau. En 1934, il fonde sa propre société, rebaptisée Nikka en 1952. Point culminant de sa carrière : l'ouverture de la distillerie Yoichi sur l'île de Hokkaido. Le site surprend par sa ressemblance avec le terroir écossais : climat rude et humide, air pur, eau de source filtrée à travers de la tourbe, proximité de la mer... A un détail près : le kiln (four traditionnel écossais) est en forme de... pagode ! En 1969 suivra l'ouverture de la distillerie Miyagikyo, au nord-est de Tokyo, dans une région célèbre pour ses sources chaudes et la pureté de son air. Taketsuru meurt en 1979 à l'âge de 85 ans. Il est enterré à Yoichi aux côtés de sa femme... écossaise.

■ que dans son pays d'origine. Orge maltée fumée à la tourbe importée d'Ecosse ; alambics de type « pot still » chauffés à feu nu (méthode artisanale abandonnée depuis belle lurette par la plupart des distillateurs écossais) ; whiskies toujours élaborés à partir de maïs (contrairement aux scotches, de plus en plus riches en blé)... Sans oublier

que les blends nippons contiennent aussi plus de malt. Une des plus petites distilleries du Japon, Karuizawa, a même choisi d'utiliser uniquement le malt emblématique des Highlands, Golden Promise. Unique au monde !

Le résultat est souvent plus équilibré, arrondi, travaillé, que le scotch. « Certains amateurs trouvent même les whiskies japonais presque trop parfaits », avoue Nicholas Sikorski. Cette recherche d'harmonie ne correspond pas seulement à la mentalité japonaise. Elle répond surtout à un mode de consommation très particulier : sur l'archipel, le whisky se boit au cours des repas, fortement dilué et glacé, pratique aussi appelée mizuwarai (« coupé avec de l'eau froide »). Inimaginable en effet d'accompagner des sushis par un single malt corsé !

Avec la confiance grandissante est venue l'envie d'innover. Comme celle d'élever certains whiskies haut de gamme dans des fûts de chêne japonais (mizunara), ce qui leur confère des arômes exotiques de bois de santal et de noix de coco. Le leader Suntory est allé jusqu'à faire vieillir son whisky Hibiki 12 ans dans des fûts qui ont servi à élever de l'umeshu, l'alcool de prune, avant de le filtrer à travers du charbon de bambou. Pour se différencier du maître écossais, la distillerie Chichibu a, elle, choisi d'élaborer le premier whisky 100% japonais, jusqu'à l'orge tourbée et aux levures. Notons aussi l'esthétique très particulière des bouteilles de whisky japonais, souvent cylindriques et transparentes, qui tranche net avec celle des concurrents occidentaux. Certes, l'étalon-or des distilleries japonaises

Lost in single malt

A boisson d'origine étrangère, ambassadeurs étrangers Orson Welles a été un des premiers, à la fin des années 1970, à faire la publicité d'un whisky japonais (le Gold and Gold de Nikka). Il a été suivi, avec plus ou moins de brio, par Sean Connery, Sylvester Stallone, Sammy Davis Jr., Bruce Willis... Dans *Lost in Translation*, Sofia Coppola tourne cette fascination japonaise pour les stars occidentales en dérision, en faisant poser un Bill Murray désabusé pour une pub Suntory.

Mélange exotique entre architecture japonaise et tradition écossaise à Chichibu



Tokyo, capitale mondiale des bars à whisky

Ils seraient près de mille. Souvent grands comme un mouchoir de poche, tenus par des fous de whisky qui tueraient père et mère pour un Springbank 40 ans. Dans ces bars aux noms tels Argyll Cask ou Malt House Islay, on déguste même des whiskies

introuvables depuis longtemps en Europe. Certains endroits proposent plus de mille bouteilles différentes. La plupart contiennent du scotch. Mais pas seulement. Avec la consécration des single malts japonais à l'étranger, les bars

à whisky 100% japonais prospèrent. Le meilleur d'entre eux serait Zoetrope à Shinjuku, avec une carte riche de 250 références. C'est l'avis de Chris Bunting, auteur du livre *Drinking Japan* et du blog Nonjatta, consacré au whisky nippon. Kampai !

Le whisky Yoichi élu meilleur
Single malt au monde en 2008



Bonnes adresses

■ **La Maison du whisky**
20 Rue d'Anjou
75008 Paris
Tél : 01 42 65 03 18

■ **Le Café Society Paris**
premier bar à whisky à Paris, propose une grande variété de whiskies japonais.
1 boulevard des Filles du Calvaire
75003 Paris
Tél : 09 81 95 44 27

- dix contre une centaine en Ecosse - reste le scotch. Mais leur envie d'émancipation va grandissant. Prenez Karuizawa : certains de ses millésimes exhalent des notes de thé vert voire de wasabi ! A telle enseigne que chaque nouvel embouteillage est quasi pré-vendu. Cette consécration internationale suffira-t-elle à enrayer la chute de popularité du whisky au Japon ? Depuis le début des années 1980, ses ventes ont en effet baissé de plus de 75 %, parallèlement à l'ascension du vin, de la bière et, depuis quelques années, du shochu. Tout le contraire de la France, où ses ventes explosent : 200 000 bouteilles de whisky japonais vendues en 2010, contre 3000 en 2001. Notre pays n'est pas pour rien le premier pays consommateur de single malts au monde ! Il ne reste plus au whisky qu'à conquérir le marché écossais...

Le grand come-back du highball

Pour contrer l'évaporation des ventes de whisky au Japon (- 75% en un quart de siècle), le leader Suntory mise depuis 2008 sur une recette rétro : le highball aussi connu sous le nom de « scotch and soda » (whisky et eau minérale), très en vogue dans les années 1950. En trois ans, le distillateur a réussi à persuader des dizaines de milliers d'izakaya, sortes de pubs à la nipponne, d'inclure cette boisson vintage sur leurs cartes. Résultat : les ventes de ses whiskies progressent à nouveau, et ce pour la première fois depuis 1998. Kakubin, sa marque leader et premier whisky du Japon, a même vu ses ventes doubler depuis ! A tel point que le highball se vend aujourd'hui même en cannette - tout comme la bière, concurrent numéro un du whisky... Suntory compte ainsi attirer les jeunes consommateurs vers des whiskies plus haut de gamme, par la suite.

Vivre le Japon

Bien plus qu'un voyage

Spécialiste du Japon depuis plus de 30 ans
Vivre le Japon vous propose des :

- **maisons à louer** à Kyoto et Tokyo
- **billets Japan Rail Pass** au meilleur prix
- **circuits** sur mesure
- **activités** à Paris pour préparer votre voyage



Nouvelle adresse

30, rue Sainte-Anne
75001 Paris
Ouvert du lundi au samedi de 11h à 20h
Tél : +33(0)1 42 61 60 83

Bureau à Paris : contact-paris@vivrelajapon.com
Bureau à Kyoto : contact-kyoto@vivrelajapon.com

www.vivrelajapon.com

Maisons à louer
à partir de 70 € par nuit



Week-end nippon à Londres

MÊME S'IL N'EST PAS NÉCESSAIRE D'AVOIR UNE BONNE RAISON POUR FAIRE UNE VIRÉE À LONDRES, LA RÉTROSPECTIVE CONSACRÉE PAR LA TATE MODERN À L'ARTISTE JAPONAISE YAYOI KUSAMA EN CONSTITUE UNE EXCELLENTE. A MOINS QUE VOUS NE VOUS RÉSERVIEZ POUR LES J.O. DE CET ÉTÉ... L'OCCASION, EN TOUT CAS, DE TESTER QUELQUES TABLES NIPPONES EXCEPTIONNELLES



Par Patrick
DUVAL

Si vous avez manqué l'exposition de Yayoi Kusama à Beaubourg (octobre 2011-janvier 2012), une seconde chance vous est donc offerte par la Tate Modern de Londres qui rend hommage à son tour à cette artiste atypique célèbre dans le monde entier pour ses sculptures géantes à pois (« Ma vie est un pois perdu parmi d'autres pois » déclare-t-elle en 1960 dans son « manifeste de l'oblitération ») dont l'énorme courge jaune et noire placée à l'entrée du port de Naoshima (photo ci-dessus). La transition avec la gastronomie est sans doute un peu osée mais le lecteur de Wasabi, avide avant tout de bonnes adresses pour satisfaire ses papilles, nous la pardonnera sans doute lorsqu'il aura testé les quelques établissements que nous avons sélectionnés ci-dessous.

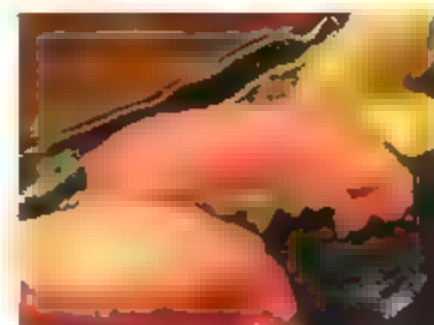
KIKUCHI



The best of the best

Les choses semblaient pourtant mal engagées lorsque nous avons voulu réserver pour 19h 30 : « Pouvez-vous venir à 19h ? » Non, désolé, nous ne sommes pas libres avant 19h 30. Long silence au bout du fil. Puis, d'une voix contrariée « Bon, d'accord pour 19h 30, mais vous serez au comptoir, il n'y a plus de table de libre... Ah, j'oubliais, vous devrez commander pour 25 livres minimum (+ taxes) par personne... Ca ira ? » Autant dire qu'il fallait vraiment avoir envie de dîner chez Kikuchi pour persister. Mais l'adresse nous avait été recommandée d'une part par nos amis de Eat Japan, le Wasabi londonien, et d'autre part par David Leroy, propriétaire du Chisou, l'autre meilleure adresse japonaise à Londres...

L'assortiment de sushi, d'une incroyable fraîcheur, nous a d'emblée fait oublier l'accueil téléphonique un peu calamiteux. Sur notre plateau : du thon gras plus fondant que du beurre, de la liche plus fondante encore, du chunchard ou encore un gunkan d'oursin très généreusement servi et débordant de saveur iodée. Le thon « très gras » ne figurant pas dans l'assortiment, nous l'avons commandé à part





(nous ne reculons devant aucun sacrifice quand il s'agit d'éclairer les lecteurs de Wasabi) et franchement, nous n'avons pas été déçus : texture délicatement marbrée évoquant le meilleur wagyu, goût d'une finesse si exquise qu'une larve de shoyu suffit à accompagner, et encore ! Les deux chefs sushi japonais derrière lesquels on peut admirer une magnifique collection de couteaux encadrés sont visiblement de grands pros de la découpe produisant rapidement des sushi d'une pureté exceptionnelle. Le bar, taillé dans un tronc d'arbre, penche un peu mais reflète bien la philosophie du lieu : respect de la nature avant tout.

De loin notre meilleure adresse à Londres.

Kikuchi 14 Hanway Street. 020 7637 7720. M° Tottenham Court Road.

CHISOU



David, le Français qui aurait pu naître japonais

C'est en tout cas ce qu'on se dit lorsqu'on est accueilli par un tonitruant *irasaïmassé* lancé depuis sa caisse par un maître d'hôtel aux allures de *butler* typiquement *british* mais en réalité aussi français que vous et moi.

David Leroy est à Londres depuis plus de trente ans et dans la cuisine japonaise depuis à peu près aussi longtemps. « Nous avons juste la chance d'avoir un excellent fournisseur en poisson », concède-t-il avec modestie lorsqu'on le complimente sur la qualité exceptionnelle de ses sushi. Il pourrait aussi mentionner ses deux ■■



■ ■ ■ chefs, un Japonais et un Indien, tous deux experts dans l'art de façonner de savoureux sushi parfaitement dimensionnés pour être dégustés en petites bouchées pleines de saveur. Nous avons également testé le *black cod* au miso, largement aussi goûteux et fondant que celui de Nobu pour un prix beaucoup plus abordable, ainsi que la *nasu dengaku*, aubergine au miso qu'on peut carrément commander en dessert...

Tout comme chez Kikuchi, c'est au bar qu'il vaut mieux être car on ne se lasse pas de regarder travailler ces chefs aux doigts de fée.

Chisou, 4 Princes St. 020 7629 3931.

M° Oxford Circus.

NObU



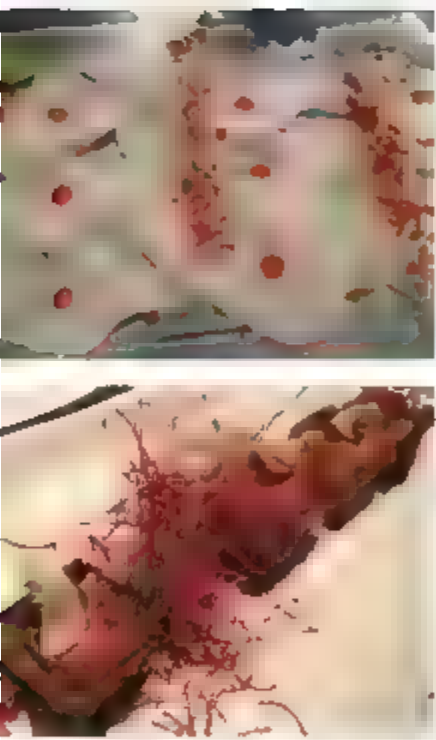
Quand la cuisine japonaise se réinvente avec bonheur

Niché au premier étage du Metropolitan Hotel surplombant Hyde Park, le Nobu de Londres est, dit-on, l'un des meilleurs d'Europe. Impossible en tout cas de dîner ici si vous n'avez pas réservé au moins une semaine en avance. Nobu, c'est ce chef japonais qui, dans les années 70, a réinventé à Lima, au Pérou, la cuisine japonaise en utilisant des ingrédients locaux. Trente ans plus tard, en association avec l'acteur Robert de Niro, il est à la tête de 24 restaurants dans le monde pour lesquels il continue inlassablement de créer de nouveaux goûts. Parmi les mets originaux que nous avons pu tester à Londres : le tiradito Nobu style, un sashimi de turbot saupoudré de miso séché et de piment (un délice), les gyoza au foie gras (bof) ou encore le porc croustillant au miso pimenté à la sauce gingembre (photo ci-contre : étonnant mais un tantinet écoeurant à la longue).

Au final, une addition plutôt salée mais l'impression que l'avenir de la cuisine japonaise se joue dans cette direction où le savoir faire indéniable s'allie à une grande ouverture sur les cuisines du monde, sans le moindre a priori. Vive Nobu !

Nobu, 19 Old Park Lane, London, 020 7447 4747.

M° Hyde Park Corner.



MATSURI



Une femme de talent derrière le comptoir

Ouvert en 1993, ce restaurant du quartier Mayfair n'a rien à voir avec les Matsuri de France. Il appartient pour moitié aux chemins de fer japonais et pour l'autre moitié à la marque de sauce soja Kikkoman qui ont voulu en faire une sorte d'ambassadeur de la « vraie » cuisine japonaise avec une partie (la plus importante) teppanyaki et une partie sushi. Bien que le teppan ait une très bonne réputation parmi les expats, nous avons préféré tester le bar à sushi car d'une part, fait exceptionnel, c'est une femme (Asuka Kobayashi) qui est derrière le comptoir et qu'en plus, elle a remporté, en 2011, les « sushi awards » organisés chaque année par le magazine Eat Japan. Sans surprise, le Matsuri est effectivement une excellente sushiya (poisson et riz parfaitement équilibrés) et l'on peut commander, en plus, des petits plats comme le crabe sans carapace grillé ou le *dobin mushi* (petite soupe au yuzu). Gardez une petite place pour le généreux et très parfumé tiramisu au thé vert.

A éviter si vous êtes claustrophobe (le restaurant est situé en sous-sol) ou un peu juste financièrement car les prix sont assez élevés : 30 à 40 livres pour un assortiment de sushi et jusqu'à 45 livres pour un menu teppan.

Matsuri 15 Bury Street, St James's. 020 7839 1101

SO RESTAURANT



Influences européennes

Situé à deux pas de Piccadilly Circus (le quartier japonais de Londres), cet élégant restaurant fréquenté par une clientèle en majorité nipponne propose une cuisine japonaise « contemporaine, avec des influences européennes ». Outre les classiques sushi et sashimi, vous pourrez y déguster d'excellents sushi de foie gras frais en *tenyaki* (attention : 12 livres les deux pièces !) ou encore du wagyu au miso (28 livres l'assiette) que nous avons trouvé un peu trop cuit à notre goût.

So Restaurant, 3-4 Warwick St. 020 7292 0767. M° Piccadilly Circus.



SAKE NO HANA



Une déco bluffante, une assiette qui l'est moins

C'est le genre d'établissement où la déco (signée Kengo Kuma) est si soignée (poutres entrecroisées, kakemono laissant filtrer une agréable lumière tamisée...) qu'on ne peut s'empêcher de penser qu'elle a dû mobiliser la totalité de l'investissement au détriment, peut-être, de la cuisine. Nous avons testé le menu déjeuner du jour qui ne nous a pas vraiment convaincus malgré la tempura de pince de crabe (froide) et le canard grillé (presque cru). Derrière le comptoir à sushi, nous avons eu la surprise de trouver un jeune Français, qui, bien que débutant, avait été bombardé par la direction au poste de sushiman. Résultat : des sushi un peu approximatifs même si le poisson était de bonne qualité.

Renseignement pris, le restaurant qui appartenait autrefois à un japonais a été revendu récemment à une entreprise chinoise qui teste actuellement différentes formules et a ouvert, au rez-de-chaussée, un bar à saké.

Sake no hana, 23 St James's Street.
020 7925 8988. M° Green Park.

TOMOE



Le style izakaya

Ils sont nombreux, les Japonais de Londres, à fréquenter cette adresse à l'heure où les Londoniens vont au pub. Ils peuvent y vider quelques pintes d'Asahi ou de Kirin en grignotant quelques sushi d'un niveau plus que correct ou des spécialités comme les clams grillés, le tofu frit maison à la sauce sucrée ou encore l'aubergine grillée au miso. Mis à part les sashimi (30 Livres l'assortiment) les prix sont très raisonnables compte tenu de la qualité. Ambiance jeune et sympathique.

Tomoe, 62 Marylebone Lane. 020 7486 2004. M° Bond Street.

COCORO



Des tempura au Camembert

Situé presque en face de Tomoe, Cocoro propose à peu près la même cuisine au même prix au point qu'on se demande qui a copié l'autre !

Originaire de Kyushu, le chef qui accueille les clients à grands renforts d'*urashamassé* prend le temps de soigner la déco de ses assortiments de sushi en ciselant le wasabi comme une feuille ou en découpant des carottes en forme de coléoptère. Il prépare aussi très bien les tempura se permettant quelques variantes peu orthodoxes comme la tempura de Camembert. Une bonne petite adresse à quelques mètres de la station Bond Street.

Cocoro, 31 Marylebone Lane. 020 7935 2931.
M° Bond Street.

NAGOMI



Cantine (un peu trop) familiale

On aimerait pouvoir recommander Nagomi à ses amis comme une vraie petite adresse un peu confidentielle que seuls quelques initiés sont dignes de fréquenter. C'est en tout cas ainsi qu'on nous l'avait « vendue ». Cadre « casual » comme disent les anglais, service « cool »... Tout semble en effet annoncer le petit japonais authentique où l'on prend vite ses habitudes. Hélas ! ça cafouille sérieusement au niveau cuisine : pas de sushi au menu (donc pas de sushiman), poulet teriyaki pas assez cuit... Tout, y compris l'état des toilettes, semble aller à vau-l'eau dans cette cantine (un peu trop) familiale... Seule consolation : le menu de midi est à 8 livres. Evidemment, à ce prix-là...

Nagomi, 4 Blenheim st. M° Bond Street.

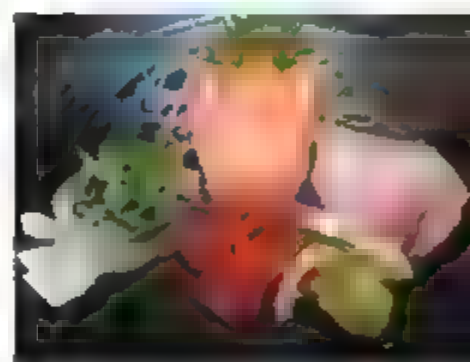
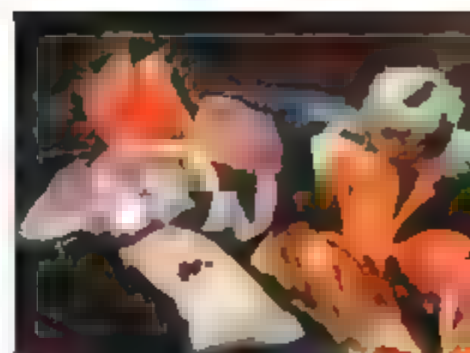
Et en bonus

■ **Itadaki Zen**, un peu excentré mais proposant une cuisine originale à base de légumes bios uniquement. Très bons sushi végétariens.

138 King's Cross Road. 020 7278 3573. M° King's Cross.

■ **Jin Kichi**, une adresse que nous n'avons malheureusement pas eu le temps d'essayer mais vivement recommandée par David Leroy de Chisou et qui vous donnera un prétexte pour visiter le très chic quartier d'Hampstead

73 Heath Street, Hampstead. 020 7794 6158.



Que mangent les Japonais à la maison ?

Les Japonais mangent-ils autre chose que des sushi ? est sans doute l'une des questions qui reviennent le plus souvent et le plus régulièrement dans vos lettres ou dans vos mails. Pour le savoir, Wasabi s'est invité dans la cuisine de quelques familles tokyoïtes...

Par Catherine
Lemaître
et Patrick
Duval

Tako su : la salade de
poulpe vinaigre

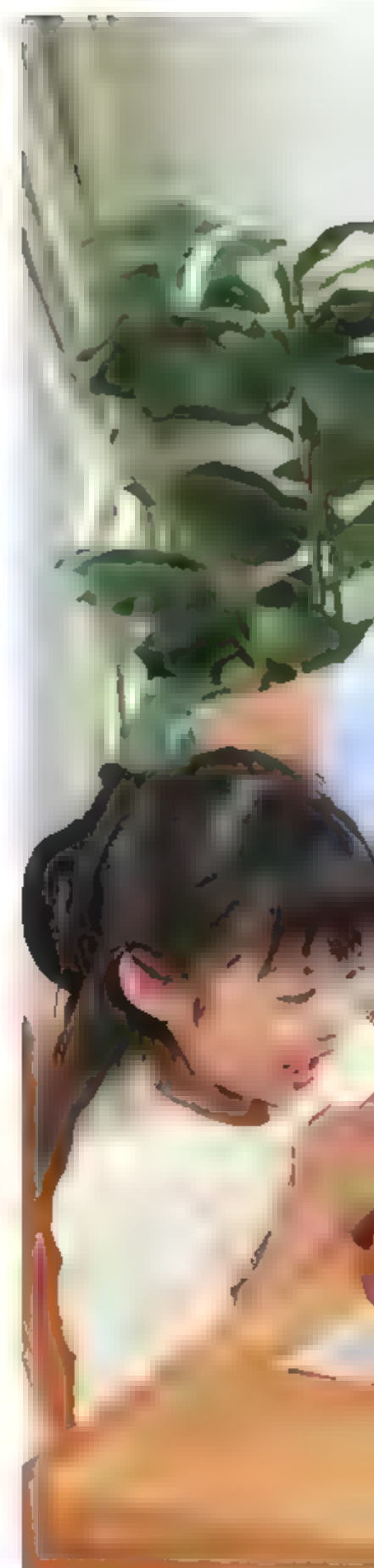


Tous ceux qui sont allés ne serait-ce qu'une fois au Japon ont pu apprécier une cuisine non seulement d'une incroyable variété, différente dans chaque région du pays, mais également ouverte sur l'étranger. Ainsi, c'est peut-être à Tokyo qu'on peut déguster la meilleure cuisine italienne du monde et la cuisine française y atteint un tel degré de raffinement que certains n'hésitent pas à affirmer qu'elle y est mieux préparée qu'en France !

Plus surprenant : le plat le plus consommé par les Japonais est le... curry ! un plat importé d'Inde mais adapté au goût nippon et dont on trouve toutes sortes de déclinaisons.

Lors d'un voyage organisé récemment par Wasabi, des journalistes de la rédaction ont été invités à dîner par une famille des environs de Tokyo.

Le repas qu'avait concocté la maîtresse de maison était constitué d'une salade de poulpe au concombre délicieusement vinaigrée, d'un poisson blanc cuit dans le dashi accompagné de potimarron au sésame, d'un ragoût de bœuf aux épinards, d'un *niku jaga*, du porc émincé aux légumes et enfin d'un



Soupe, riz, pickles et plat principal : au Japon tous les plats sont servis en même temps. —



churashi aux crevettes, à l'anguille grillée et aux racines de lotus.

Certes, les Japonais ne mangent pas autant de plats tous les jours mais ce repas représente assez bien le type de cuisine consommée à la maison comme en témoigne le contenu des réfrigérateurs que nous avons explorés. Des frigos impeccables de propreté et souvent équipés de fonctions inconnues en Europe

Des frigos écolos avec « diffuseurs de vitamine C »

La plupart des frigos vendus au Japon intègrent la fonction «éco mode» qui réduit la consommation électrique de 10 %, tandis que d'autres permettent de régler la température entre -18 degrés et 9 degrés en fonction de la saison ou de l'usage. Chez le détaillant, les étiquettes mentionnent

Poisson blanc cuit
dans le dashi



vent invariablement, outre leur faible incidence sur la destruction de la couche d'ozone, le montant de la facture d'électricité annuelle pour aider le consommateur à faire son choix. Fabriqués en matériaux recyclables et/ou antibactériens, certains frigos sont dotés de senseurs pour régler la température en fonction de la charge, de « diffuseurs de vitamines C » afin que les légumes restent frais ou d'alarmes indiquant qu'une porte est restée ouverte trop longtemps... Un nombre croissant de Japonais considèrent également le frigo comme un élément décoratif n'hésitant pas à doubler leur budget pour en adapter la couleur à leur intérieur.

Le matin, pour Yuriko, c'est tartines, lait, yaourts et fruits...

Si les quelque 50 millions de foyers que compte le Japon ne sont pas tous équipés de l'appareil dernier cri, celui-ci constitue néanmoins la pièce maîtresse des équipements électroménagers nippons et celle qui révèle le mieux leur mode de vie, à com-

mencer, bien entendu, par l'alimentation. Explorons le frigo de Yuriko, 55 ans, femme au foyer, qui habite avec son mari et sa fille dans l'arrondissement de Setagaya à Tokyo. On y découvre, méthodiquement rangés, outre des fruits (poire nashi, kaki) et des légumes (taro, chou, oignon, pomme de terre, carotte, poireau, potiron, ail, gingembre, 3 sortes de champignons, poivron vert et rouge), du lait, des yaourts, des œufs, du fromage, du jambon, du tofu frit, du miso,

Le kabocha ou
potimarron est un
des légumes préférés
des japonais



*Selon le dernier recensement de 2010, sur 50,93 millions de foyers du Japon, 57,1% sont composés de familles nucléaires et 31,2% de foyers d'une seule personne. L'enquête sur laquelle s'appuie cet article a été réalisée auprès de 20 familles nucléaires tokyoïtes.

du beurre, de la confiture de bleuet, de la bière, du nattô (graines de soja fermentées consommées pour le petit déjeuner), du nori tsukudani (pâte d'algues assaisonnées), du kamaboko (quenelles de poissons), de la sauce de soja, des œufs de morue piquants (chirimentai) ainsi que des légumes saumurés. Un contenu évidemment à l'image des repas familiaux, eux-mêmes assez représentatifs de l'ordinaire des familles japonaises : « Le matin, on mange une tartine, un verre de lait, une tasse de yaourt avec de la banane, du kiwi et de la confiture de bleuet. À midi, des nouilles de sarrasin avec du kamaboko et des légumes ou bien des nouilles chinoises dans la soupe avec de la viande et des légumes sautés. Le dîner est le repas le plus important de la journée avec un plat de viande ou de poisson, deux ou trois petits plats de légumes et de soja cuit, un bol de soupe miso, du riz et des légumes saumurés. »



Ragùt de boeuf aux épinards. Depuis 2005, la consommation de viande a dépassé celle de poisson au Japon.

C'EST MA SUCRÉE À MOI!

La nouvelle sauce soja sucrée Kikkoman est faite à partir de sauce soja naturellement fermentée et d'autres ingrédients de qualité d'origine sélectionnés. Elle accompagne naturellement le riz que vous aimez napper. La sauce soja sucrée assaisonne aussi parfaitement les salades et les plats à base de légumes. Elle est parfaite pour accompagner le riz au vinaigre et le poulet grillé.

www.kikkoman.fr

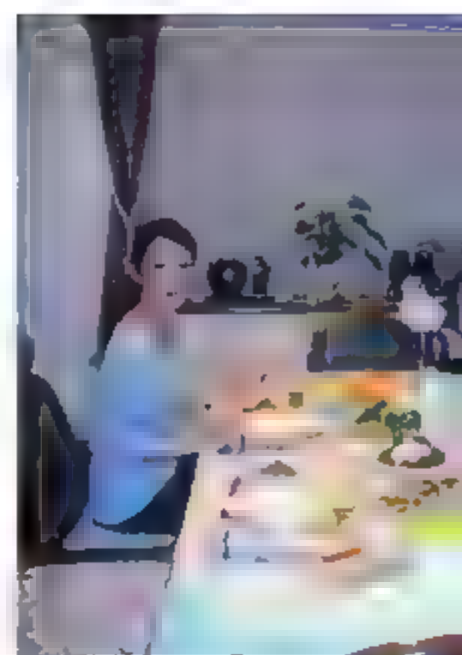
Pour votre santé, pratiquez une alimentation équilibrée.

Le soir, Yuriko combine plats japonais et plats occidentaux

D'un contenu assez similaire, le frigo d'Ayako (57 ans, habitant le centre de Tokyo avec son mari et son fils de 19 ans) dévoile plusieurs autres produits typiques, incontournables condiments ou ingrédients de la cuisine nipponne : wasabi, pâte au yuzu et au piment (*yuzu kosho*), légumes saumurés et marrons au sirop faits maison, ciboules macérées au vinaigre (*rakkyo*), tofu, prunes salées (*umeboshi*), 3 sortes de miso (rouge, blanc et hachô), bonite séchée et râpée (*katsuobushi*) et *inko* (petits poissons séchés) indispensables pour la préparation des bouillons. Rayon boissons, outre le lait, le jus d'orange et l'eau minérale, on retrouve quelques classiques : mini-bouteilles Yakult (boisson au lait fermentée fréquemment consommée au petit-déjeuner) et grandes bouteilles de 2 litres de Pocari Sweat (boisson énergisante), Ginger Beer, thé Oolong. Dans ses placards, Ayako, comme Yuriko, range les produits moins périssables : sauce de soja (2 sortes), saké, mirin (saké doux) et vin chinois

pour cuisiner, huile à salade, huile d'olive (de plus en plus populaire au Japon), huile de sésame, vinaigre de riz, vinaigre balsamique, sel, sucre, farine, farine de maïs, algues nori séchées, laminares (*kombu*), riz, nouilles japonaises séchées (*udon*, *soba*, *sômen*), ramen instantanées, pâtes italiennes, bière, vin, conserves miel et sirop d'érable... Les menus familiaux sont eux aussi assez similaires : « Tartines grillées ou viennoiseries le matin, accompagnées de jus du fruit, yaourt, une ou deux tranches de jambon, œufs sur le plat (parfois), thé, café, fruits de saison. Moi je prends seulement du thé et des fruits », précise l'intéressée. À midi, son mari mange à la cantine ou prend des sandwiches achetés au *kombini* car Ayako a cessé de lui préparer son *bentô*. Son fils va à la cantine de l'université ou gignote des *onigiri* (boulettes de riz parfois fourrées et enveloppées d'une algue). Comme pour Yuriko et 95% des foyers japonais¹, le dîner, qui se prend en famille, est le plus gros repas de la

¹Japan Information Network, 2002.



Niku jaga : porc en lamelles servi avec les légumes tels que la pomme de terre ou les carottes.



Les Japonais ne boivent que très rarement du vin à table. La bière est, en revanche l'une des boissons les plus consommées.

journée et consiste en « un plat principal de viande ou de poisson, du tÔfu - on en mange souvent -, deux ou trois petits plats de légumes cuits et crus et un bol de soupe. » À l'instar de la plupart des foyers nippons, Ayako confectionne fréquemment des plats occidentaux : « potage minestrone, consommé, vichyssoise, ragoût de bœuf, rosbif, bifteck, poulet et porc rôti, gratin à la sauce béchamel et au fromage, friture (de poisson, poulet, porc, langoustine, crevette, coquille Saint-Jacques), spaghettis à la bolognaise, salade à l'huile d'olive vierge et au vinaigre de vin ou balsamique, chou farci, etc. La cuisine japonaise est légère et bonne pour la santé, mais peu satisfaisante pour notre fils, c'est pourquoi à chaque repas, je veille à combiner plats japonais et occidentaux. »

Kotaro, 71 ans : « nous faisons parfois des spaghettis à la bolognaise »

Le frigo de Yukiko, 53 ans, qui vit seule avec sa fille à Tokyo, son mari ayant été muté en province (un phénomène relativement fréquent au Japon), dévoile un contenu similaire avec une touche internationale : outre le lait, le beurre et la crème fraîche, on y découvre plusieurs sortes de fromages (camembert japonais, Kiri, fromage fondu, parmesan), de la mayonnaise, du ketchup et du café en grains, en sus des denrées typiquement japonaises. Yukiko concocte des plats occidentaux ou chinois deux ou trois fois par semaine : *gyoza* (raviolis chinois sautés), *harumaki* (rouleaux de printemps), *happosai* (chou chinois), porc à la sauce aigre-douce, etc.

Même son de cloches dans la quinzaine de foyers interviewés : les plats étrangers apparaissent régulièrement à la table des repas, sauf peut-être parmi les plus âgés. Kôtarô, 71 ans, qui vit avec son épouse à Minato-ku (Tokyo) préfère les repas traditionnels (sa cuisine préférée est la très raffinée kaiseki, « dommage que ce soit si cher »), y compris le petit déjeuner composé de riz, de soupe miso et de légumes saumurés. « Si on me demandait ce que veux manger à mon dernier repas, je répondrais : un *onigiri* ». Outre les ■■



En ouvrant un frigo nippon, on est frappé par la variété des assaisonnements. L'un des plus employés est le ponzu parfumé au yuzu.

Machine à sushis "SUKETTO"

Tout le savoir-faire des maîtres-sushis dans un coffre compact : un concentré de technologie pour un riz toujours à bonne température.

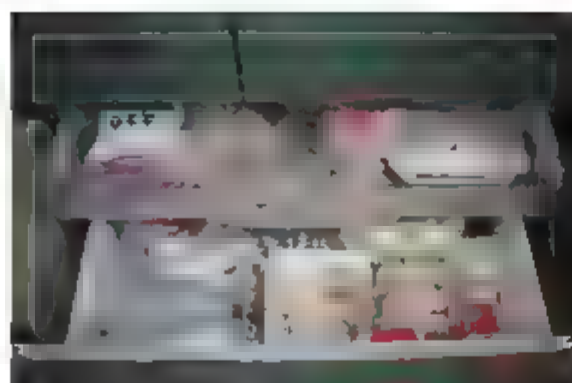
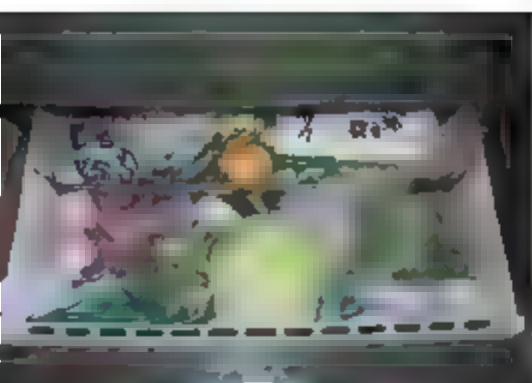


 **SUZUMO**

www.suzumo.co.jp

Faites confiance en l'expertise du numéro un mondial des fabricants de machines à sushis.

Showroom Société Santop - 4, rue Chabonais 75002 PARIS
Tél. : 01.42.96.90.64 - Fax : 01.47.84.02.75 - Courriel : santop@free.fr



Quatre exemples de
bacs à légumes

■ condiments et ingrédients traditionnels pour faire la cuisine, le frigo de Kôtarô contient également un camembert japonais (« nous faisons parfois des spaghettis à la bolognaise mais pas de cuisine occidentale authentique », concède-t-il) et plusieurs packs de bière. Les saké, shochû (alcool de patate douce ou de céréale) vin, whisky et autres boissons alcoolisées sont entreposés dans les placards aux côtés des paquets de nouilles ou curry instantanés, prunes salées (*umeboshi*), algues séchées nori, nouilles soba, *mochi* (pâté de riz cuit à la vapeur), boîtes de conserve et autres condiments. Noriko, 55 ans, vivant à Suginami-ku (Tokyo), avec sa fille et son fils, a trouvé la solution idéale pour ranger toutes ses courses : « J'ai deux réfrigérateurs, un grand et un petit qui sert de placard et dans lequel je mets les sauces ou les boîtes de condiments entamées ».

Depuis Fukushima, Ayako vérifie l'origine de tous les produits qu'elle achète

Comme la plupart des Japonais - ou des Japonaises, devrait-on dire, cette tâche étant généralement dévolue aux femmes -, Noriko fait ses courses de produits frais au supermarché et dans les boutiques spécialisées¹ presque tous les jours, en fin d'après-midi, avant de préparer le repas. « Les gros achats sont effectués en voiture le week-end avec mon mari. » Kôtarô lui aussi fait ses courses tous les jours, en prenant soin d'attendre 18h30, « quand on commence à brader, c'est l'heure de pointe au supermarché ». Comme de nom-



breuses Japonaises, Yukiko fait appel à la coopérative agricole (*nôkyô*) une fois par semaine. Elle y achète des produits variés - viande, poisson, lait, légume, fruit, fromage, huile, etc. - qui lui sont livrés à domicile. Depuis l'accident nucléaire de Fukushima, Ayako vérifie soigneusement l'origine des produits lorsqu'elle fait ses courses au supermarché et s'est mise à en faire venir du sud-ouest du Japon par Internet : « Récemment, j'ai commandé du riz de Kumamoto (Kyûshû). Je ne comprends pas le mot d'ordre du gouvernement qui veut à tout prix « soutenir les agriculteurs et les pêcheurs du Tohoku » Tant qu'il n'aura pas mis en place de système fiable garantissant sans équivoque la sécurité alimentaire, je n'achèterai pas de produits du nord du Japon afin de préserver notre santé et surtout celle de notre fils ». Sur 20 foyers du Kantô interrogés dans le cadre de cette en-

¹ Selon Euromonitor (2007), en ce qui concerne le commerce de détail, la part des boutiques spécialisées est de 39% et celle des supermarchés, en croissance constante, de 34%. Les *kombini* représentent 13% des ventes alimentaires. L'alimentation est le 2^e poste de dépenses familiales après le logement, soit un total national annuel de 39,136 milliards de yens.

Le chirashi : un bol de riz sur lequel on peut éparpiller (chirasu) toutes sortes d'ingrédients.

quête, plus de la moitié ont répondu dans le même sens, avouant faire leurs courses uniquement dans des magasins de confiance ou sur Internet, en évitant soigneusement les produits du Tohoku. Hiromi, 33 ans, femme au foyer vivant avec son mari et ses 2 enfants (4 et 6 ans), sélectionne rigoureusement les aliments. « Heureusement, mes parents qui habitent à Kagoshima (Kyûshû), nous envoient des denrées 3 fois par mois environ. Depuis la catastrophe du 11 mars, on doit réfléchir constamment à ce que l'on mange. Et les produits américains ou chinois ne conviennent pas tous aux Japonais. C'est vraiment frustrant », soupire-t-elle.

Satoshi, célibataire, n'utilise son frigo que pour stocker la bière

Ceux qui nous ont affirmé ne pas s'inquiéter de la contamination radioactive, tel Kôtarô, ont généralement précisé que c'était à cause de leur âge : « Nous avons été exposés à des radiations certainement bien plus graves sans même le savoir lors des tests nucléaires en Union soviétique dans les années 60 et 70 », philosophe Kôtarô dont l'opinion reflète celle de nombreux Japonais qui ont passé la cinquantaine.

Pendant que les frigos bien remplis ronronnent confortablement dans les cuisines familiales, ceux des personnes seules, qui représentent plus de 30 % des foyers japonais, offrent - sans surprise - un spectacle radicalement différent. Satoshi, 50 ans, fonctionnaire et célibataire tkyôite, utilise son frigo uniquement pour stocker des packs de bière, de lait, des bouteilles d'eau, du pain et du yaourt. Il prend quasiment tous ses repas à l'extérieur ou s'approvisionne au rayon bentô du supermarché du coin.

"Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es", écrivait Brillat Savarin. Près de deux siècles après la mort du prestigieux gastronome, son plus célèbre aphorisme n'a pas pris une ride. ■

Envie d'apprendre le japonais ?

Cours de japonais tous niveaux, de débutants complets à confirmés

Apprenez à parler japonais en vous mettant en situation concrète d'apprentissage

Formation professionnelle DIF

Espace Japon est habilité à dispenser la formation professionnelle

Formation à distance en e-learning

Apprenez à parler japonais à distance

Apprenez à parler japonais avec jeparlejaponais.com

Retrouvez toutes nos activités

Origami - calligraphie - sarabon - sumi - kôbano

sur www.espacejapon.com

espace
Japon

12, rue de Nancy 75010 Paris

Tel : 01 4700 7747 - Fax : 01 4700 4428

E-mail : info@espacejapon.com



Arrivage de légumes BIO et oeufs BIO!

Tomate, Épinard,
Chou, Concombre,
Carotte, Basilic,
Pomme de terre,
etc...

très frais!



Boutique Kioko

www.kioko.fr

Frais de ports gratuits
à partir de 25€ d'achat

*offre valable uniquement pour la France métropolitaine.



Magasin

46, rue des petits-Champs 75002 Paris
tel:01 42 61 33 65

mardi au samedi 10h-20h dimanche 11h-19h

Pour les professionnels

tel:01 45 21 46 99
lundi au vendredi 8h-16h

Où trouver wasabi ?

WASABI EST DISTRIBUÉ GRATUITEMENT DANS PLUS DE 500 RESTAURANTS ET LIEUX JAPONAIS A PARIS ET EN PROVINCE. POUR VOUS TENIR AU COURANT DES OUVERTURES DE NOUVEAUX RESTAURANTS JAPONAIS, CONSULTEZ RÉGULIÈREMENT NOTRE SITE : WWW.MEILLEURSRESTAURANTSJAPONAIS.COM

1^{er} arrondissement

ACE GOURMET (BENTOS)	01 47 03 94 38
13 rue Thérèse	
AKI	01 42 87 34 27
11 bis rue Sainte Anne	
L'ARC	01 43 33 67
28 rue d'Argenteuil	
ASSOC. CULTUR. FRANCO-JAPONAISE DE TENRI	
8-12, rue Berthelot	01 44 76 06 08
BOULANGERIE AKI	01 43 33 67
16 rue Sainte Anne	
COOL JAPAN (OBJETS JAPONAIS)	01 42 00 20 83
45 rue Sainte Anne	
DESTINATION JAPON (VOYAGE)	01 42 96 09 32
11 rue Villado	
EBISU	01 42 61 05 98
13, rue St Roch	
EDOKKO	01 58 62 48 21
163, rue Saint Honoré	
FAMILY MARKET (ÉPICERIE)	01 42 61 06 38
35, rue St Roch	
FUJITA	01 42 61 42 88
41, rue St Roch	
FUJITA 2	01 49 26 87 78
7, rue du 29 Juillet	
HELLO SUSHI	01 42 86 37 27
43, rue St Anne	
HIGUMA	01 47 03 38 38
32bis, rue St Anne	
HIGUMA	01 58 62 48 21
163, rue Saint Honoré	
JAPORAMA	01 42 36 21 30
33, rue Etienne Marcel	
KAZÉ (OBJETS JAPONAIS)	01 43 33 67
10 rue Saint Roch	

KILALA	01 47 03 35 57
7, rue des Minimes	
KINUGAWA	01 42 60 63 07
8, rue du Mont Thibaut	
KUNITORAYA	01 47 03 35 55
39, rue St Anne	
KUNITORAYA	01 47 03 07 74
9 rue Villado	
K MARY (ÉPICERIE)	01 48 52 48 74
8-8 rue Sainte Anne	
LAI LAI KEN	01 40 59 80 90
7, rue Sainte Anne	
LIBRAIRIE JUNKUDO	01 42 00 89 12
18 rue des Pyramides	
MATSUDA	01 42 00 26 38
18, rue Saint Roch	
MATSURI RICHELIEU	01 42 61 05 73
36 rue de Richelieu	
OMDORY	01 42 87 47 30
48, rue de France Sec	
MYOSHI	01 42 86 80 80
11, rue Danielle Casanova	
NANAWAYA	01 40 20 43 10
11 rue Sainte Anne	
NODAWA	01 42 86 03 42
272, rue Saint Honoré	
NARITAKE (NOUVEAU)	01 42 86 03 83
21 rue des Petits Champs	
OFFICE DU TOURISME JAPONAIS	
4, rue Villado	01 42 00 20 20
SAGANO	01 40 41 04 45
10/12 rue des Prêcheurs	
SAMUKIYA (NOUVEAU)	01 42 96 32 81
8 rue d'Argenteuil	
SAPPORO RAMEN	01 40 59 80 80
276, rue Saint Honoré	

SAPPORO RAMEN	01 42 00 80 80
37 rue Sainte Anne	
SUSHI GAN	01 42 97 44 48
41 rue des Petits Champs	
TAKARA	01 42 96 08 38
4 rue Mollat	
TORAYA (pâtisserie)	01 42 00 13 00
10 rue Saint-Pierre	
VILLA TOKYO	01 42 38 82 41
14, rue du Cygne	
YAKINIKU	01 42 96 27 00
11 bis rue Sainte Anne	
YASUBE	01 47 03 98 37
8, rue Sainte Anne	
YOU HEISEI	01 42 80 33 30
11 rue Sainte Anne	
ZEN	01 42 61 03 98
6, rue de l'Échelle	

2^e arrondissement

AAA (ECOLE DE JAPONAIS)	01 42 06 09 05
21 rue d'Arilly	
ACE OPERA (ÉPICERIE)	01 40 07 83 37
43 rue Saint-Augustin	
ACE MART (ÉPICERIE)	01 42 97 36 80
63 rue Ste Anne	
AICHI	01 42 86 93 01
88 rue de Richelieu	
BOOK OFF (librairie)	01 42 00 00 00
24 rue St Augustin	
CHEZ MIKI	01 42 96 04 88
8 rue de Louvois	
COMPTOIR DU SUSHI	01 53 46 58 88
38/38 passage du Ponceau	
DEVANT VOUS	01 42 96 96 27
80 rue de Richelieu	

EDOKKO	01 40 07 11 81
27 boulevard des Filles	
HOKKAIDO	01 42 80 30 83
14, rue Chaponnas	
JALRYA (ÉPICERIE)	01 42 86 02 22
40 rue des Petits Champs	
KIM CHO	01 42 86 85 78
8, rue de Louvois	
KINTARO	01 47 42 13 14
24, rue Saint Augustin	
KIKKO (ÉPICERIE JAPONAISE)	01 42 86 03 10
46 rue des Petits Champs	
KOETSU	01 40 13 99 90
42 rue Sainte Anne	
KYOTORI	01 42 00 06 99
19 rue Chaponnas	
MATSU SUSHI	01 40 26 35 08
18, rue de Turgo	
MICK	01 40 20 48 83
36 rue Sainte Anne	
MONDOJI	01 47 43 844 88
9, rue de France	
OGURA	01 47 42 77 79
20 rue de la Madeleine	
OKINAWA	01 42 98 21 88
18, rue Saint Augustin	
TOKYO SUSHI	01 45 05 10 30
37 rue Montmartre	
TOYOTONI	01 42 86 82 88
24 rue des Petits Champs	
VOYAGES A LA CARTE	01 42 98 81 80
48 rue Sainte Anne	
YAMAMOTO	01 49 27 98 28
6 rue Chaponnas	
YOKOSUNA	01 45 08 32 71
2 rue Leopold Bellan	

• **HIGUMA** •
Spécialité de ramen



163 rue Saint Honoré
75001 Paris
Tél. : 01 58 62 48 22
Ouvert tous les jours



Yanase

75, rue Vasco de Gama, 75015 Paris
01 42 50 07 20
www.yanase.fr
Fermé dimanche (toute la journée)
et lundi midi



NODAIWA

Paris Tokyo

Spécialité d'anguilles grillées,
une tradition japonaise

272, rue Saint-Honoré 75001 Paris
01 42 86 03 42



JIPANGUE

96 rue La Boétie 75008 PARIS
01 45 63 77 00
Udon-suki, Shabu-shabu,
Suki-yaki et Sushi
Fermé samedi midi et dimanche

3^e arrondissement

KAGAYAKI	01 48 67 01 22
79 bd Beaumarchais	
TAËKO	01 48 04 34 79
39, rue de Bretagne (marché des Epaves rouges)	
BUSHI WEST	01 42 75 99 00
10, rue de Bretagne	
YOSHIGAWA	01 48 04 33 00
164 rue St Martin	

4^e arrondissement

AKATSUKI	01 42 76 71 27
13, rue des Archives	
ALLO SUSHI	01 44 61 93 73
13, rue Cloche Perce	
AOYAMA	01 42 74 53 92
22 bis, rue de la Verrerie	
BISTRO TOKYO	01 42 72 11 11
20 rue des Lombards	
IKAT (OBJETS JAPONAIS)	01 48 04 53 34
30 rue François Miron	
ISAMI	01 48 46 96 97
4, quai d'Orléans	
KIMONOYA (OBJETS JAPONAIS)	01 48 67 30 24
rue du Pont, quai Philippe	
KYO	01 42 72 56 48
9 rue de la Verrerie	
KUROCHIKU (OBJETS JAPONAIS)	01 42 77 44 63
36 rue de l'Hotel de ville	
MIHORI	01 44 78 07 69
14 rue de la Cloche percée	
MIYAKODORI (OBJETS JAPONAIS)	01 42 76 23 11
Mitsouma Quinquennal	
SUN	01 48 04 89 85
14 bd de Sébastopol	
LE PALAIS DES THÉS	01 48 67 89 80
64 rue Vialle du temple	
BUSHI PARADIS	01 42 78 98 33
7 rue François Miron	
TAKAOKA	01 42 74 17 98
70 quai de l'Hotel de ville	
TAKIMI	01 42 77 43 82
24 rue Vialle du temple	



ENFIN UNE AUTHENTIQUE SUSHIYA
JAPONAISE AUX BATIGNOLLES !

55 bd des Batignolles, Paris 8^e
Tel : 01 45 22 43 55

ASIA TEE	01 43 26 38 90
47 rue de la Montagne Ste Genevieve	
EDOGAWA	01 47 07 68 30
43 rue Moutonard	
INAGAKU	01 48 54 70 07
14 rue de Fontaine	
LENGUÉ	01 48 33 75 01
3 rue de la Parcheminerie	
SASHIMU BAR	01 48 54 97 98
4 rue des Fosses St Jacques	
SOLA	01 43 20 58 04
12 rue de l'Hotel-Cobert	
YOULIN	01 43 26 05 32
3 rue Vialle	

6^e arrondissement

AZABU	01 48 33 72 03
3 rue Andre Mazer	
ITADAKI	01 43 26 08 23
64 rue Monsieur le Prince	
HANAFUUSA	01 43 26 50 29
4 passage de la petite touchette	
JAPOTORI	01 43 24 00 34
41 rue Monsieur le Prince	
KIM'S ORIENT EXTREME	01 43 48 92 27
4 rue Bernard Palissy	
KYOTORI	01 43 54 48 44
61 rue Monsieur le Prince	
MANDARINE SUSHI	01 42 22 25 21
32 rue St Marc	
OTO OTO	01 42 22 21 36
6 rue du Sabot	
SHU	01 48 34 25 84
6 rue Suger	
SUSHI HOUSE	01 43 25 54 83
50 rue Dauphine	
TOKUGAWA	01 42 22 32 59
49 bd du Montparnasse	
TOKYOTORI	01 55 42 42 36
6 rue Monsieur le Prince	
TSUKIZI	01 43 54 65 01
2 bis, rue des Ciseaux	
YEN	01 43 44 11 81
22 rue St Germain	
YUSHI	01 44 07 03 11
8 rue des Ciseaux	

7^e arrondissement

AIDA	01 43 06 41 81
rue Pierre Leroux	
ARIGO	01 47 53 74 49
208 bis rue de Grenelle	
MAISON DU SUSHI	01 45 51 74 24
44 avenue Bosquet	
MATSURI	01 45 51 24 24
74 rue du Bac	
MIYAKO	01 47 05 41 83
12 rue de l'Université	
WALAKU (NOUVEAU)	01 58 24 11 02
33 rue Rousselle	
YUZU	01 47 05 28 84
33 rue de Bellechasse	

8^e arrondissement

ASIAN	01 58 89 11 00
30, avenue Georges V	
LE BAR A SUSHI (NOUVEAU)	01 43 22 43 53
55 bd des Batignolles	
CHAJIN (THÉ JAPONAIS)	01 43 22 43 53
34 rue Pasquier	
HANAWA	01 58 82 70 70
28 rue Bayard	
HYDTAN	01 42 23 26 78
3, rue d'Artois	
TAISHO KEN LAMEN	01 43 61 09 79
27 rue du Collège	
JIPANGUE	01 45 43 77 00
88 rue La Boétie	
KAKYO	01 45 22 21 06
7 rue Clapart	
KINUGAWA	01 45 83 08 07
4, rue Saint Philippe du Roule	
KIYOMIZU	01 45 83 08 07
4 rue St Philippe du Roule	
KOHOHANA	01 45 02 13 68
1 bis rue Jean Marquet	
NEW KYOTO	01 53 04 07 80
0, rue Corvotto	
KYOTO ST LAZARE	01 42 93 33 13
0, rue de l'Ély	
MATSURI	01 45 02 30 14
24 rue Marbœuf	
NAXA	01 42 84 05 04
40, rue de Pontigny	
OKAME	01 40 22 95 03
235, rue du Fg. Saint Honoré	
PLANET SUSHI	01 53 18 03 03
37 bis Montmartre	
SUSHI JAPU	01 44 90 00 61
93, rue de Rome	
YAKI KOCHI	01 43 59 51 88
35 rue La Boétie	
YAMAUCHI	01 43 67 16 04
8 rue de l'Ély	

9^e arrondissement

CAFÉ PENINSULE	01 47 70 53 03
13 rue du fg. Montmartre	
FUJI SUSHI BAR	01 48 74 36 83
5 rue Joubert	
FUJI YAKI	01 42 81 54 23
20, rue Henri Monnier	
HOTARU	01 48 78 33 74
18 rue Rodier	
IZAAXI	01 53 64 43 48
35 rue Lafayette	
KIDAYA	01 45 26 12 88
15 rue Lafayette	
KIKU	01 44 83 02 30
56 rue Richer	
KUSHI YAKI	01 49 70 03 24
41 rue de Rochechouart	
MATSUSAKA	01 48 00 54 64
16, rue Montyon	
MOMOKA	01 40 51 91 09
5 rue Jean-Baptiste Pigalle	



26, rue Bayard 75008 Paris
Tel. : 01 5662 7070
<http://www.hanawa.fr>
Aussi, Ouvert depuis 1984
Restaurant Kinugawa
9, rue du Mont Thabor 75001 Paris
Tel. : 01 4266 6567
<http://kinugawa.free.fr>

SAKURAYA	01 47 70 54 41
3 rue Grange-Batelière	
SUSHI BOUBOU	01 48 78 84 80
52 rue Maubourg	
SUSHI YAGI	01 42 48 11 77
1 bis, rue Saint	
TOKU	01 43 28 13 80
10 rue de la Boule rouge	
TONEGAWA	01 43 83 28 18
5, rue Godeau de Maury	
YAMAMURA	01 48 00 90 18
1 rue Bergère	

10^e arrondissement

ESPACE JAPON	01 47 00 77 47
12 rue de Nancy	
NISSIMURA	01 48 22 98 98
12, rue du Faubourg Poissonnière	
OSHI SUSHI	01 48 30 14 12
36 rue Louis Blézet	
PLOUM	01 42 00 11 80
26 rue de la	
SUSHI SAKI	01 48 38 57 80
247 rue du fg St Martin	
TOKUYAKI	01 48 07 87 81
231 rue du fg St Martin	
VILLA FUJI	01 40 34 23 88
210 rue Lafayette	
WAKO	01 48 07 08 88
208 bis, rue Lafayette	
YAMADA	01 48 07 01 88
85, rue du fg St Martin	

11^e arrondissement

CENTRE FRANCO JAPONAIS	01 43 40 11 38
5 rue de la	
KAMPEI	01 43 68 17 08
183 bd Voltaire	
KINONO	01 48 23 44 83
110, rue St Maurice	
KINOSUZU	01 48 00 10 32
19, rue de la Roquette	
KYOBASHI	01 53 36 73 34
17 rue St Maurice	
KUSHIKATSU BON (NOUVEAU)	01 43 38 82 27
24 Rue Jean-Pierre Tardieu	

WAKU	01 46 06 4 72
20 rue Deval	
NAKAGAWA	01 47 00 82 30
3 rue Saint-Hubert	
NAOKI	01 43 37 68 68
3 rue Guillaume Bertrand	
PLANET SUSHI	01 53 30 03 03
2-4 rue Richard Lenoir	
SAKURA	01 43 38 74 92
48, rue de la Roquette	
SNG FRANCE (ÉCOLE)	01 43 38 38 03
77 bd Richard Lenoir	
SUKIYAKI	01 49 23 04 98
12, rue de la Roquette	
SUKI VILLAGE	01 43 35 92 79
9 rue de Charonne	
TOYAMA	01 43 36 3 11
108 bd de Charonne	
YAKIDAI	01 40 31 62 33
41 rue de la Roquette	

12^e arrondissement

GINZA	01 43 46 81 96
1 rue Corbinaud	
HAYASHI	01 43 45 88 78
20 cours de Vincennes	
IZAKAYA	01 46 28 93 88
58 rue de Lyon	
KOCHIYAKI	01 43 41 59 64
3 rue Erard	
MIKACHI	01 43 40 39 31
62 cours de Vincennes	
ROBATA	01 43 02 68 79
60, rue Claude Decaen	
SAMOURAI	01 43 02 52 30
12, rue Emille Cailletier	
SUSHIVILLA	01 43 48 64 05
218, rue du Faubourg St Antoine	
TIB'S	01 44 73 3 13
310 rue de Charonne	
YEKO	01 43 43 62 18
134 av. Daumesnil	

13^e arrondissement

BIG STORE (ÉPICERIE)	01 43 38 52
8 Avenue d'Ivry	
ISHIKAWA	01 53 79 2 76
45 rue Albert	
IZAKAYA	01 43 31 87 31
7 rue Véronèse	
IZAKAYA	01 43 06 86 83
8, avenue de Chisle	
MAKI SUSHI TOKYO	01 43 64 34 41
44, rue de Tolbiac	
MATSUYAMA	01 43 88 22 18
11 13 bd. Auguste Blanqui	
SAMOURAI	01 43 62 88 88
42 avenue de la Porte d'Ivry	
TOKYO OSAKA	01 44 24 35 48
207 avenue de Choisy	
TORI ICHI	01 43 64 95 68
42 rue Louise Weiss	

14^e arrondissement

ATSUMI	01 43 27 09 83
28 rue de la Gaîté	
GINZA	01 43 20 43 34
50 rue Daguerre	

YAMAMOTO	01 43 83 70 36
46 rue Didot	
HOSHU	0 43 27 6 2'
11, rue de la Gaîté	
KINURA	0 43 42 33 3
35 rue Pernety	
YAMAMOTO	0 40 44 00 87
147 av. du Maine	
SUSHITORA	01 43 42 79 76
113 rue Didot	
SUSHI GOZEN	0 40 47 35 0'
20 rue Desambre	
TOMBO	01 42 22 01 83
14 rue de l'Arrivée	
TORICHO	0 43 21 28 97
47 rue du Montparnasse	
TAMACHI	0 43 20 6 34
144 bd du Montparnasse	

15^e arrondissement

ARITO MONTPARNAISE	01 42 22 01 00
20 rue de l'Arrivée	
BENKAY	01 40 58 21 26
61 quai de Grenelle	
CULTURE JAPON (BOUTIQUE)	0 43 78 02 00
101 bis quai Branly	
EURO-MART (ÉPICERIE)	43 43
avenue d'Alfred	
HI MART (ÉPICERIE)	0 43 75 37 44
71 bis rue Saint-Charles	
JAPAN SUSHI EXPRESS	01 43 67 00 0
143, rue de Vaugrard	
JUGOYA	0 40 79 03 80
85, rue des Entrepreneurs	
KAISEKI SUSHI	01 43 54 48 00
7 bis rue André, etc.	
KANAE (supérette)	0 50 58 77 (K)
118 rue Lecourbe	
KITO KITO (NOUVEAU)	0 47 34 2 09
43 rue Madoulin Régner	
K-MART (ÉPICERIE)	43 58
114 rue Lecourbe	
KOKUMI	0 47 83 21 97
121 rue de Vaugrard	
KOYUKI	0 43 32 67 36
20 rue Gramme	
KUNICHAPAI	0 40 60 78 3
168 rue Saint-Charles	
LÉGENDE DU JAPON	0 40 60 4
166 rue Saint-Charles	
MAISON DE LA CULTURE DU JAPON	0 44 37 95 00
101 bis quai Branly	
MATCHAN	0 43 27 03 30
33 rue du Théâtre	
NANA YA (ÉPICERIE)	0 43 4 3 40
81 av. Mo. ar	
NIPPON SUSHI	0 48 28 35 28
2 rue Lerche	
NOMIYA	0 40 43 91 9'
6 rue d'Alenay	
OKAYAMA	0 40 76 00 0'
17 rue de Lorient	
OSAKA VOUILLE	0 43 31 35 28
40 rue de Voltaire	
SANMARU SUSHI	0 43 75 20 00
26 rue Tiphaine	
TAGAWA	0 40 75 93 2'
37 bis rue Rouelle	

TAKU	0 43 79 42 28
54 rue du Docteur Rilly	
TOKYO SUSHI	01 43 71 08 95
28, rue Lacordaire	
YAMATO	0 43 78 03 80
85 rue des Entrepreneurs	
YANASE	0 42 30 07 20
75, rue Vasco de Gama	
WASABI	01 43 30 38 14
88 rue de la croix nvert	

16^e arrondissement

AKASAKA	01 42 86 77 88
8, Rue Nicolo	
COMME DES POISSONS	01 43 29 79 37
24 rue de la Tou	
GO SUSHI	01 43 29 67 00
52 av. Mozart	
MESADA (FROMAGERIE)	01 42 88 34 30
17 rue Le Marais	
JUAN	0 47 27 43 31
144 rue de la Pompe	
KURA	0 43 20 18 32
50 rue de Boulainvilliers	
MATSURI	01 42 24 98 83
2, rue de Passy	
MATSURI	01 47 27 08 58
118, 2 ^e avenue Victor Hugo	
MIYAGAWA	0 43 27 01 83
11 bis av. de Versailles	
OKYOTO	01 48 51 28 84
10, rue Chénier	
OSAKA	0 43 25 60 29
1 rue Juvenot	
OZU	01 40 88 23 90
2 av. des Nations Unies	
SUSHI GOURMET	01 43 27 09 02
1 rue de Assemblée	
SUSHI WEST	01 43 05 38 00
12, rue de Longchamp	
TAMPOPO	01 47 27 74 32
88, rue Lurélien	
YUSHI 18	01 47 04 33 20
70 rue de Longchamp	

17^e arrondissement

AYAME	0 42 27 96 00
10, rue Rennequin	



Yuzu Sushi Bar

Spécialité poissons de la Méditerranée
35 rue Marechal Joffre, Nice 06000

04 93 85 79 87

Ouvert du mar au sam.
www.yuzu-sushi.com

CHEZ YI (SALON DE THÉ)	01 47 37 40 88
27 rue Bayen	
ISUMO	01 47 64 36 27
47, 51, rue des Acacias	
KANNO	01 42 27 80 63
6, rue Saussier Laroy	
KIFUNE	01 43 72 11 19
44, rue Saint Ferdinand	
MAKO	01 44 09 89 83
19 av. Mac Mahon	
MIYAKO SUSHI	01 44 85 53 00
103, rue Lagrange	
NAGANO	01 48 88 90 55
117 rue de Tocqueville	
NAKAMURA	01 40 55 95 72
25, rue Bray	
NACKO	01 40 08 08 78
11 rue Bot	
SHIMANO	01 43 72 80 78
9, rue Beauvo	
SHOGUN SUSHI	01 43 80 72 88
138, rue Carnot	
SOLEIL LEVANT	01 48 88 02 75
57 rue de Tocqueville	
SOLEIL LEVANT	01 43 74 27 88
4 rue Troyon	
SUSHI BA	01 42 85 11 30
99 rue des Dames	
SUSHI NAMI	01 42 27 14 22
38, rue Laugier	
SUSHI WADA	01 44 08 78 18
18, rue de l'Art de Thompson	
SUSHI WEST	01 42 27 30 00
1 rue Joffroy d'Abans	
SUSHI YAKITORI	01 48 88 87 88
113, rue Legendre	
THÉ DE YI	01 43 74 8 8
27 rue Bayen	
TIB'S	01 43 72 03 59
51 rue Bayen	
YAMATO	0 43 87 47 38
16, bd des Béguines	
ZENZAN	01 53 8 00 79
4 rue Bray	

18^e arrondissement

ASUKA	01 42 58 50 91
43, rue Marcadet	



ENISHI	01 42 37 32 14
87 rue Labat	
FUGU	01 42 23 11 11
112, rue Lamarck	
GUILD GUILD	01 42 54 23 92
8 rue Garreau	
JUN KOU KO	01 42 58 80 30
78 rue des Martyrs	
KEIKO	01 46 06 41 23
143 rue Ordener	
KINTARO	01 42 37 27 97
108 bd. Rochecouart	
MIYAZAKI	01 42 29 18 71
2 rue Lagille	
MANEKI NEKO (ASSOCIATION)	01 42 64 52 78
1 bis rue Garreau	
NAOKO	01 53 41 64 33
3, rue des Abbesses	
SAKANA	01 53 28 08 35
46 bd de Clichy	
SUSHI AKASHI	01 44 90 03 68
5 rue Forest	
TOKYO	01 42 54 31 12
40 rue Custine	

19^e arrondissement

MATSUBA	01 40 34 42 92
37 av. Constantin Carlier	
MINQWA CONCEPT	01 42 38 95 24
11, rue de la Villette	
NAKAGAWA	01 42 08 43 22
0 rue Lemaus	
PRÊT À CUIRE	01 42 40 66 63
7 rue des Fêtes	
SUSHI YA	01 42 02 83 82
12, rue Pradier	

20^e arrondissement

ASAHI	01 43 58 78 27
30 rue de Belleville	
SAPPORO	01 43 73 88 70
152 bd de Charonne	
SUSHI BAR	01 42 41 28 99
153 rue de Belleville	
TAKICHI	01 47 97 03 98
7, rue du Cher	

Boulogne-Billancourt

SANKI	01 46 08 36 38
38 av. Edouard-Vaillant	
SHIKI	01 47 61 84 22
53 rue Gallieni	

Localités-Pari

SUSHI LAND	01 41 06 07 54
88 rue Louise Michel	

Issy-les-Moulineaux

SUSHI KEN	01 46 42 58 18
12 rue Ernest Renan	

Neuilly-sur-Seine

MATSURI	01 46 24 59 82
15, avenue Charles de Gaulle	

PROVINCE

SUD

AGEN

OSAKA	05 53 65 31 70
38, bd Sylvain Dumon	

AIX EN PROVENCE

GEISHA SUSHI EXPERIENCE	04 42 20 30 00
53 Cours Mirabeau	
KYO SUSHI (À EMPORTER)	06 50 01 50 50
500 rue Berthelet	
NAJI EXPRESS	04 42 29 14 74
51 Rue d'Italie	
NAOKI SUSHI	04 42 28 57 03
49 bd Camot	
SUSHIKA	04 42 27 39 91
23 rue de la Couronne	
YAMATO	04 42 38 00 20
21 av. des Belges	
YAMASUSHI	04 42 38 02 50
9 rue d'Italie	
YOJI	04 42 38 48 70
7, av. Victor Hugo	

AUBAGNE

MOST OF SUSHI	04 42 32 91 81
80 rue de la République	

CANNES

EDO SUSHI	04 93 80 40 38
14 rue Mace	
FUN CANNES	04 93 38 00 31
17, rue Notre Dame	
O'SUSHI	04 93 08 28 23
12 rue des Belges	
SUSHIKAN	04 93 39 86 13
5 RUE FLORIAN	
TOKYO CANNES	04 93 68 92 21
1, bd Victor Turby	

CASIS

UNIVERSAL SUSHI	04 42 08 27 91
11 av. Viguerie	

CLERMONT FERRAND

MAIKO	04 73 90 79 13
65 rue du Port	
SANTOOKA	04 73 31 33 43
13 Rue Saint Dominique	
LE SUSHI CAFÉ	04 73 31 33 43
21 rue des Vieillards	04 73 35 09 71

LYONS

YOKOSU	04 84 23 41 77
10 rue du Soldat Ferrant	

MARSEILLE

CAFÉ SUSHI	04 91 33 78 87
22 bd Paul Peytral	
KIM DO	04 91 34 00 08
4 rue Capazza	
LA VILLA	04 91 71 21 11
113 rue Jean Mermoz	
SHABU SHABU	04 91 54 15 00
30 rue de la Paix	
SUSHI MOTO	04 91 78 29 71
50 bd Baille	

SUSHI STREET CAFÉ	04 91 34 17 00
24 bd Notre-Dame	
SU	04 91 52 22 27
28, rue Bir Hakalm (Galerie Lafayette)	
WASABI'ART SUSHI	04 91 47 88 40
21 rue du docteur Esprit	
ZEN PRADO	04 91 59 00 00
60 av. du Prado	

MANTIQUE

SUKI SUSHI	04 942 42 03 42
14 Bd Jean Zay	

MONACO

CAPOSUSHI	06 377 93 25 59 82
6 impasse de la Fontaine	
FUJI MONACO	06 377 93 30 40 11
4 impasse Madonna	
MAYA BAY SUSHI BAR	
24 av. Princesse Grace	06 377 97 70 74 07
MY SUSHI	06 377 97 70 67 67
2 rue des Orangers	

MONTPELLIER

LE SUSHI BAR	04 99 77 08 08
30 rue Bernard Delycious	
OBENTO YOSHIYA	04 67 40 7 40
311 chemin de la Draille du Marbre	
CASTELNAU LE LEZ	
SAKURA	04 67 15 14 32
65 av. Samuel Champlain	
SUSHI BOAT	04 67 92 00 37
12 rue de Verdun	

NICE

AMADA	04 93 02 00 61
17, rue Tondub de l'Escarène	
JUN NICE	04 93 83 47 70
47, rue Guitreau	
HORNE SUSHI & SASHIMI	04 93 33 37 37
3, rue de Orestia	
HOT POT	04 93 82 33 04
6 rue d'Alfred Lottalbe	
KAMOGAWA	04 93 89 73 88
18 rue de la Buffa	
MA YUCCA	04 93 85 30 84
26 rue de la Buffa	
MY SUSHI	04 93 82 16 32
18, cours Saleya	
O'SUSHI	04 93 82 92 45
30 Avenue Jean Médacin	
SAISON	04 93 85 89 04
17 rue Gubertello	
YUZU SUSHI BAR (NOUVEAU)	04 93 83 79 67
35 rue Maréchal Joffre	
LE ZEN	04 93 82 41 20
27 rue d'Argenteau	

PAU

WASABI'S	05 39 27 06 88
2 place Clemenceau	

PERPIGNAN

OMEDETO	04 68 31 29 20
12, Avenue Général Leclerc	

PIAMATUELLI

NIKKI BEACH	04 94 79 02 04
Route de l'Épi	



OBENTO YOSHIYA

Livraison au bureau le midi
(voir zones sur le site)

www.obento-yoshiya.com

ou à emporter
ouvert du lundi au vendredi

Centre Commercial La Tramontane
311 chemin de la Draille du Marbre
34170 CASTELNAU LE LEZ
Tel : 04.67.40.27.49

TOULOUSE

L'ASSIETTE JAPON	05 61 21 50 91
28 rue Peyrolères	
HINODE	05 61 21 31 20
17, rue d'Austerlitz	
JAPAN	05 61 22 85 85
8 rue de l'Écluse	
JAPONYAKI	05 61 13 88 88
11, rue d'Austerlitz	
SHUN	05 61 86 38 20
35, rue Cachelot	
SUSHI KAN	05 61 11 22 67
24 av. de l'URSS	
SUSHI ONISHI	05 61 23 00 20
13 Rue De L'Alsace Lorraine	

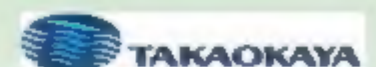
TAKAOKAYA

Nori

*cultivateur
et fabricant depuis
1890.*

Thé vert de Shizuoka

*ISO 14001
Restauration & détail*



Tél. - Fax :

01 30 90 80 64

le-maitre.franck
@
wanadoo.fr

Distribué par FOODEX

SUSHIYA 05 61 23 17 71
3 place du Peyrou
SUSHI YAKI 05 61 12 00 60
8, rue Ste Ursule

SOLLIES-VILLE
BÔ SUSHI 06 20 14 02 02
RDV 97

OUEST

BIARRITZ
LE SUSHI LAND 05 59 22 24 96
8 av. de la Reine Victoria

BORDEAUX
CAFE JAPONAIS 05 56 46 00 00
22, rue St Siméon
LE KIMONO 05 56 79 23 30
22 rue Ferdinand Philippe
LE SHOGUN 05 56 39 60 12
168 bis cours du Médoc
MOSHI MOSHI 05 56 79 22 91
8 place Ferdinand Lafargue

BREST
HINOKI 02 96 43 23 08
6 Rue des Onze Martyrs

CAEN
COSY SUSHI 02 31 75 11 08
3 rue du Vaugueux
MIYAKO 02 31 34 77 88
13, rue St Michel

CHALLANS
OBJECTIF ZEN 02 51 93 28 78
11 place Aristide Briand

CHARTRES
SHOGUN 02 37 36 07 10
8, rue Dr Michel Gibert

LA BAULE
LE CAFE BOULLU 02 40 22 14 14
22 pr. du Marché Lactier

LA ROCHELLE
FUJIYAMA 05 46 41 21 28
25 quai Debut

NANTES
NOW SUSHI 02 40 74 18 18
32 bis, rue Fouré
TAÏ SHOGUN 02 40 48 00 07
8 bis quai François Mitterrand

TOKYO 02 40 89 02 04
14 rue de la Juiverie

QUIMPER
ABALONE SUSHI 02 96 64 35 81
17 Halle St François

RENNES
FUJI 02 99 38 12 90
4, rue Derviel

MIZUHA 02 98 79 18 68
3 rue d'Argentré
SAKURA 02 98 78 11 80
1 rue Saint Louis
SIMPLY SUSHI 02 98 78 18 33
2 rue Jules Simon

SAINT-BRIEUC
NIJUI SUSHI 02 96 42 11 38
4 place du Quercin

SAINT-MALO
TAKICHI 02 23 18 28 28
5 rue Alphonse Thibault
TAMPOPO 02 99 40 87 83
5 place de la Poissonnerie

SOTTEVILLE-LES-ROUEN
WASABI 02 32 03 41 02
34 bis Place de l'Hôtel de Ville

BOUSTONS
SUSHI NORI 06 78 33 26 28
22 rue du 8 mai 1945

EST

ANNECY
O SUSHI 04 50 43 81 82
2 rue Louis Revon

CHAMBERY
YAMAMO 04 78 80 07 57
67, rue Ste Rose

DIJON
SUSHI BAR 03 80 30 06 88
7 rue Michélet

GRENOBLE
HOKKAIDO 04 76 54 18 78
Rue Odéone Rathod
KYOTO 04 76 54 08 81
1, place du Charneyran (La Tiroche)
OSAKA 04 76 43 28 48
1 rue Colbert



**Sushi
BOUTIQUE**
Quality products

www.sushiboutique.fr

SAPPORO 04 76 80 02 40
64, cours Jean Jaurès
LE SAKÉ 04 76 87 46 91
29 rue Condorcet

LYON
BO SUSHI 04 72 41 81 22
81 rue Duguesclin
CHEZ FYPY 04 76 39 31 81
8 rue des Marronniers
GOMAN ETSU 04 76 27 83 06
11 rue Lanterne
MATSURI 04 57 24 74 90
7 rue de la Promagerie (1^{er})
MATSURI 04 72 85 06 36
109 colline Lafayette (6th)
MATSURI 04 76 42 35 79
80, rue de St Cyr
NEO SUSHI 04 78 80 04 57
Centre Commercial de la Part-Dieu
NOBORU 04 76 52 70 35
28 rue Henri Germain
SOLEIL LEVANT 04 78 71 04 43
204 rue Garibaldi
SUSHIDO 06 11 07 34 24
169 rue Cuvier
SUSHI KING 04 72 58 03 03
Centre commercial de Lyon Part-Dieu
SUSHI & SUSHIS 04 78 89 05 04
49 Rue de Gerland
TEPPANYAKI 04 77 21 74 26
11 quai Norbain Rolland
CHEZ TERRA 04 77 21 74 26
81 rue Duquesclin

SAINT ETIENNE
KYOTO 04 77 21 74 26
8, rue des Martyrs de Vigne

METZ
OSAKA METZ 03 87 38 55 00
32 bis rue Dupond des Loges

MULHOUSE
TOKYO MULHOUSE 03 89 34 11 18
102 rue de Bale

REIMS
MATSURI SUSHI 03 20 86 10 10
9, rue de Châtivesse
TOKYO SARL 03 26 83 93 40
81, place d'Enfer

STRASBOURG
FUJIYAMA 06 19 60 02 12
19 rue des veaux
MIKADO 03 88 21 07 20
11 quai Turckheim
MOOZE 03 88 22 08 46
1 rue de la Demi Lune

VITTEL
LE COMPTOIR 03 29 05 90 83
204 rue de Verdun

NORD

LILLE
JOMON 03 28 36 84 46
4 rue de la Chapelle

OFFRE SPÉCIALE SUSHI SOLIDAIRE

■ Abonnement d'un an à Wasabi (4 numéros) + le livre Sushi solidaire (avec des recettes originales de 33 grands chefs français)*



+

=

40€ au lieu de 45€

CHÈQUES À L'ORDRE DE THEMA PRESS, 40 RUE DE MOUZAÏA 75019 PARIS OU SUR WWW.WASABI.FR

Nom :

Adresse :

☐ Je souhaite m'abonner à partir du n°31 dans le cadre de l'offre spéciale "Abonnement + Sushi solidaire"

*Tous les bénéfices du livre sont reversés à des associations d'aide aux victimes du tsunami de mars 2011.

EDOKKO

江戸っ子

NOS NOUVEAUX MENUS



Sushis à comptoir tournant

27, Boulevard des Italiens, 75002 Paris
Tél : 01 40 07 11 81
Ouvert de 12h00 à 00h00



Dégustez nos sushis, yakitori et nouilles japonaises jusqu'à minuit !

FINI LE PLASTIQUE
PLACE AU
CARTON !

DES EMBALLAGES PLUS
ECOLOS
CONCUS COMME
UN ORIGAMI



HUGO YOSHIMURA 2012



matsuri.
祭自然保護



婚約
RESPECT
N°3

Matsuri, votre restaurateur japonais éco-responsable. Fabriqués en France, nos emballages en carton sont recyclables et participent significativement à la réduction de nos émissions de gaz à effet de serre. www.matsuri.fr